Sophie D. Coe



Michael D. Coe



TIKROJI ŠOKOLADO ISTORIJA







MINTIS

Sophie D. Coe

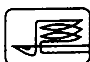


Michael D. Coe

TIKROJI ŠOKOLADO ISTORIJA



Iš anglų kalbos vertė
Kristina Gudelytė



MINTIS

VILNIUS

UDK 663.9(091)
Co-32

Versta iš

Sophie D. Coe, Michael D. Coe
The True History of Chocolate
1996, 2007 Thames & Hudson Ltd, London

Knyga išleista bendradarbiaujant su saldainių fabriku „Rūta“



ISBN 978-5-420-01629-9

Pratarmė

Mano velionės žmonos Sofi Dobžansky Ko (*Sophie Dobzhansky Coe*), kuri itin domėjosi ikiispaniškojo laikotarpio Naujojo pasaulio gyventojų maistu ir gėrimais, ilgą laiką neapleido mintis parašyti šokolado istoriją. *America's First Cuisines (University of Texas Press, 1994*) skaitytojai turėjo progos pastebėti, kad ypatinga vieta čia buvo skirta šokoladui – apie jį buvo kalbama net trijuose skyriuose apie actekus. Šokoladu ir kakava (augalu, iš kurio sėklų gaminamas šokoladas) Sofi pradėjo ypač domėtis 1988-aisiais, kai Oksforde valgių ir kulinarijos seminare skaitė paskaitą tema „Majų šokolado puodas ir jo palikuonys". Tame pačiame seminare, vykusiame 1992-aisiais, ji skaitė paskaitą apie Centrinės Amerikos šokolado pagardus.

Sumanymas išleisti knygą Sofi galvoje gimė prieš keletą metų, kai ji jau buvo surinkusi medžiagą aštuoniems skyriams apie šokolado istoriją, pradedant ankstyviausiu ikikolumbiškuoju periodu (kuris šiuo metu archeologijos ir lingvistikos mokslo dėka yra kur kas geriau ištirtas) ir baigiant moderniaisiais laikais. Sofi ypač gilinosi į šaltinius, gausybę valandų praleisdama Amerikos ir Europos bibliotekose, kur mėgino aptikti visas įmanomas užuominas apie šokoladą, nemažai laiko – ir mano sukauptoje Centrinės Amerikos bibliotekoje. Svarbiausias jos tikslas buvo darbas senosios raštijos bibliotekoje – jos

mėgstamiausioje *Biblioteca Angelica* Romoje, kur ieškodama informacijos apie šokoladą Sofi sklaidė keturių šimtų metų senumo knygas.

Visą gyvenimą Sofi supo mokslas: ji buvo žymaus rusų amerikiečio genetiko Teodosijaus Dobžanskio (*Theodosius Dobzhansky*) duktė, apsigynusi antropologijos daktaro laipsnį. Taigi jai buvo būdingas itin kruopštus mokslinis gilinimasis, nes, pasak jos, nieko negalima laikyti tiesa, jei tai nepatvirtinta išties patikimos informacijos. Mintį, kad valgio istoriją galima parašyti moksliškai, sustiprino aukšti Oksfordo seminarų standartai ir kulinarinių knygų sudarytojas Alanas Deividsonas (*Alan Davidson*), kuriuo Sofi ypač žavėjosi.

Dar derėtų pridurti, kad Sofi buvo ir puiki kulinarė, gaminusi ne tik rusiškus patiekalus, kurių buvo išmokusi iš savo motinos, tačiau ir įvairių kitų virtuvių. Ji surinko išties įstabią kulinarinių knygų biblioteką, kuri šiuo metu kartu su Šlezingerio (*Schlesinger*) biblioteka yra Radklifo kolegijoje Kembridže, Masačusetso valstijoje. Net ir rašydama apie svetimų tautų, kad ir tokių egzotiškų kaip actekai, virtuvę Sofi, rodos, kalbėjo apie tai, ką jau žinojo „iš pirmų lūpų" ir ką ypač mylėjo.

1993–1994-ųjų žiemą jos tyrinėjimus ir rašymą gerokai sulėtino sunki liga, kuri jos gydytojų buvo neteisingai nustatyta. Kas tai iš tikrųjų buvo, paaiškėjo tik kovą – buvo diagnozuota nepagydoma vėžio stadija. Jai pasakė, kad liko gyventi vos keli mėnesiai. Su ypatinga drąsa Sofi mėgino ir toliau rašyti knygą ir net padiktavo man dalį trečiojo skyriaus, tačiau pati teįstengė parašyti preliminarius pirmųjų dviejų dalių apmatus. Jau netrukus Sofi suvokė, kad pati ji nieku gyvu neįstengs užbaigti knygos. Pažadėjau jai, kad būtinai tai padarysiu su sąlyga, kad ji liks pagrindinė autorė, nes beveik visa knyga bus paremta jos, o ne mano tyrinėjimų rezultatais. Be to, visų pirma, mintis ir sumanymas parašyti knygą kilo kaip tik jai.

Po Sofi mirties šią gegužę griebęsis darbo susidūriau su išties nemenka užduotimi, kaip nors sutvarkyti tūkstančius jos paliktų užrašų, mėgindamas susipažinti su jų turiniu. Tai užėmė bemaž šešetą mėnesių, po kurių buvau tikras, kad jau esu pasirengęs parašyti šo-



kolado istoriją, kaip ją įsivaizdavo Sofi. Didžiąją jos dalį rašiau savo sodyboje Masačusetso Berkšyro Hilse ir Romoje. Viešint Romoje man ypač pagelbėjo mano pusbrolis grafas Ernestas Vitetis (*Ernesto Vitetti*) bei šio miesto Britų mokyklos bibibliotekos darbuotojai.

Esu ypač dėkingas *Thames & Hudson* leidyklos darbuotojams už jų pakantumą ir supratimą priimant mane – ir mano knygą – išties nelengvu periodu. Nemažai mano kolegų man suteikė tikrai vertingos informacijos ir iliustracijų. Ypač esu dėkingas Aliciai Ríos, Nicholasui Hellmuthui, Chantal Coady, Justinui Kerrui, Davidui Stuartui, Migeliui León-Portilla, Stephenui Houstonui, Davidui Bolles, Denisui Tedlockui ir Johnui Justesonui. Vos šmėkštelėjus minčiai parašyti šią knygą, Alanas Deividsonas įrodė esąs tikras draugas, tad drauge su Sofi nusprendėme ją dedikuoti būtent jam.

Galiausiai, kad nesusidarytų įspūdis, jog parašyti šią Sofi knygą man buvusi tikra našta ar auka, norėčiau pareikšti, kad iš tiesų tai buvo tikras malonumas. Šiaurinėje Long Ailendo pakrantėje, kur užaugau, ant vietos vidurinės mokyklos kabėjo užrašas: „Kas išdrįsta mokyti, niekuomet nenustoja mokęsis pats." Rašydamas šią istoriją tikrai daug ko išmokau iš Sofi, net ir po jos mirties. Nors man niekuomet nepavyko pakartoti jos ironiško humoro, kuriuo buvo persmelkta visa ankstesnė jos knyga, tačiau labai viliuosi, kad bent dalelė jos sąmojo ir erudicijos atsispindi ir šioje knygoje.

Šį naują leidimą dar papildžiau informacija apie *Theobroma cacao*, „šokolado medžio", kilmę, nors, tiesą sakant, šia tema dar nieko negalima tvirtai pasakyti. Esu užsiminęs ir apie gydomąsias šokolado savybes – apie tai daug rašoma žiniasklaidoje. Tačiau visų svarbiausia, kad archeologijos ir cheminių tyrimų dėka skaitytojas turės progos sužinoti daug naujų dalykų apie ankstesnį senovės majų ir tolimų jų protėvių kakavos vartojimą. Paaiškėjo, kad šokoladas yra senesnis, kur kas senesnis, nei manėme. Dabar, ištyrus majų karalių ir kilmingųjų kapus, jau žinome, kad nė vienas jų neatguldavo į kapą be vertingiausio Centrinės Amerikos gėrimo.



Neptūnas, jūrų dievas, priima šokoladą iš personifikuotos Amerikos; šis alegorinis frontispisas Kardinolo Brancaccio 1664 m. traktate apie šokoladą iliustruoja jo kelią iš Naujojo pasaulio į Europą.

Įžanga

– O Panglosai! – sušuko Kandidas, – kokia keista genealogija! Ar tik ne velnias yra jos pradininkas?
– Visai ne, – atsakė tasai didis žmogus, – tai buvo neišvengiama šiame geriausiame visų pasaulių, tai buvo net būtina, nes jei Kolumbas vienoje Amerikos salų nebūtų gavęs tos ligos, kuri užnuodija veisimosi šaltinį, kuri dažnai netgi kliudo dauginimuisi ir aiškiai yra priešinga gamtos tikslui, – mes neturėtume nei šokolado, nei košelinės.

Voltaire, Kandidas

Kaip pastebėjo vienas sąmojingas žmogus, visa mūsų senovės istorija tėra vien visuotinai priimtas prasimanymas.

Voltaire, Jeannot et Colin

Volteras (*Voltaire*) veikiausiai žinojo, ką kalbantis. Tiesa, nėra jokių įrodymų, kad Kolumbas (*Columbus*) Naujajame pasaulyje būtų užsikrėtęs sifiliu (nors kai kam iš jo įgulos tikrai taip galėjo nutikti) ar būtų ką išgirdęs apie šokoladą (kaip vėliau turėsime progos įsitikinti), panašiai kaip nėra aišku, ar košenilis, puikūs raudoni dažai, gaunamas iš Meksikos skydamarių. Visuomet optimistiškai nusiteikusio Pangloso atsakymas į Kandido klausimą tėra vienas

iš nesuskaičiuojamų „įsigalėjusių prasimanymų“ pavyzdžių, papildančių ir valgių bei kulinarijos istorijos faktus. Galiausiai europiečiai sužinojo apie abu šiuos vertingus dalykus, kurie, tiesa, nieko bendra neturėjo su didžiojo jūrininko tvirtinimu apie visuomenės ligą.

Šios knygos pavadinimas yra užuomina į konkistadoro Bernalio Diaso del Kastiljo (*Bernal Díaz del Castillo*) parašytą arba jo padiktuotą „Tikrąją Meksikos užkariavimo istoriją“, baigtą rašyti 1572-aisiais Gvatemalos sostinėje. Šiam pasenusiam, nuskurdusiam ir kone visiškai apakusiam šauniajam kariui itin knietėjo išsiaiškinti, kodėl žlugo actekai. Skirtingai nuo kitų, kurie neretai itin pataikaujančiu stiliumi rašė apie Korteso (*Cortés*) ir jo vyrų žygdarbius, Bernalis Diasas pats buvo tų įvykių liudytojas ir pažinojo visus svarbiausius dalyvius – taip pat ir actekų valdovą – be to, neturėjo jokio ypatingo tikslo pliaukšti niekus. Vienintelis jo tikslas – kaip galima tiksliau papasakoti tikrą istoriją, nepasižyminčią tuo, ką jis pats vadino „didinga retorika.“ Diasas įrodė pasauliui, kad „tikroji istorija“ gali būti kur kas patrauklesnė ir informatyvesnė nei „visuotinai priimti prasimanymai.“

Valgių (ir gėrimų) istorija, bent jau Vakarų pasaulyje, tik pastaraisiais dešimtmečiais tapo gerbiama mokslinių tyrimų tema. Šiaurės Amerikoje ir Didžiojoje Britanijoje – kaip, beje, ir kitur – ilgą laiką turėjome taikstytis su puritoniškais draudimais prie stalo kalbėti apie valgį. Nors valgis, seksas ir mirtis yra trys didžiosios žmogaus egzistencijos duotybės, ankstesnės akademinės kartos sutartinai vengdavo šių temų kaip nepakankamai garbingų. Dėl to ilgą laiką kulinarijos istorija buvo atsidūrusi vienų ar kitų patiekalų, gėrimų ar virtuvės mėgėjų rankose. Tai ypač akivaizdu šokolado (ir kakavos, iš kurio šis gaminamas) atveju, o šio produkto pradžia yra susijusi su sunkia ir neretai miglota Naujojo pasaulio priešistorės ir etnoistorijos sritimi. Tokiu būdu gausybė raštų apie šokolado istoriją patenka į kategoriją, kurią galima apibūdinti Voltero „visuotinai priimtais prasimanymais.“ Tai šiek tiek panašu į kambario žaidimą, kai susėdę ratu žaidėjai kiekvienas pasakoja savo kaimynui istoriją, kurią jam papa-

sakojo jo kaimynas. Neabejotinai, keliaudama ratu istorija vis labiau tolsta nuo originalo. Šioje knygoje mes ir pamėginome išardyti tą ratą, remdamiesi pačiais šaltiniais.

Kai mes, šiuolaikiniai vakariečiai, pagalvojame apie šokoladą, mums prieš akis jis akimirksniu iškyla kietu ir saldžiu pavidalu. Daugelyje kulinarinių knygų taip pat pabrėžiama kieta šokolado forma. Tačiau devynias dešimtąsias savo ilgos istorijos dalis šokoladas buvo geriamas, o ne valgomas. Savo „tikrojoje istorijoje" mes ir pabandėme atkurti pusiausvyrą, labiau akcentuodami šokoladą kaip vertingą gėrimą. Kadangi daugumoje knygų ir straipsnių šia tema laikotarpiui iki užkariavimo daugiausiai skiriama vos keli puslapiai ar vos kelios eilutės, mes jam paskyrėme net porą skyrių – šiaip ar taip, juk vos viena penktoji šokolado gyvavimo dalis yra priskiriama ankstesniam laikotarpiui nei actekų sostinės žlugimas 1521-aisiais.

Tamsiai rudos spalvos, maloniai karstelėjusio skonio, chemiškai sudėtinė medžiaga, mūsų vadinama šokoladu, menkai teprimena minkštame apyvaisyje įspaustas kakavmedžio sėklas, iš kurių jis gaminamas. Kam apskritai galėtų šauti į galvą mintis, kad šokoladą galima iš jų pagaminti? Kad tinkamai suvoktume kakavmedžio (*Theobroma cacao*) kilmę ir etapus, kuriuos turi praeiti jo sėklos, arba pupelės, kol galiausiai virsta šokoladu, pirmojoje dalyje išsamiau kalbėsime apie jo auginimą ekonominiais tikslais, chemines šokolado savybes, nors ir žinome, kad keletas iki šiol neįmintų mįslių apie kakavos kilmę ir sukultūrinimą dar bus įmintos ateityje, remiantis šiuo metu tik prasidėjusiais DNR tyrimais.

Atrodo, kad gaminti šokoladą (tai aptariama antrajame knygos skyriuje) bus pradėję olmekai, maždaug prieš keturis tūkstančius metų gyvenę Pietų Meksikos žemumų miškuose. Iš čia keliausime į nuostabius klasikininio periodo majų miestų valdovų rūmus ir apie majų šokolado gėrimą atskleisime naujausius duomenis, kurie remiasi neseniai iššifruotais hieroglifiniais tekstais. Trečiame skyriuje bus apžvelgti neįtikėtinai gausia dokumentine medžiaga paremti įrodymai, kad actekų visuomenėje kakavos pupelės buvo naudojamos

ne tik gėrimo gamybai, bet ir kaip valiuta. Aptarsime ritualinę šio gėrimo, simbolizuojančio žmogaus kraują, svarbą.

1521-aisiais katastrofiškai žlugus mylios aukštumo actekų sostinei ir visai imperijai apskritai, pateksime į laikotarpį, kai ispanų užkariautojai perėmė šokoladą į savo rankas ir padarė jį europiečių kolonizatorių nuosavybe, sugalvodami net naują su juo susijusią terminologiją, taip pat ir patį žodį „šokoladas". Ketvirtame ir penktame skyriuje pasakojama, kaip pervežtas, pervadintas ir skonį pakeitęs gėrimas atsidūrė Europoje, kur buvo priimtas kaip vaistas, kurį reikia vartoti atsižvelgiant į antikinę Hipokrato–Galeno teoriją. Be to, jis turėjo prisiderinti ir prie katalikiškuose kraštuose paplitusių pasninko taisyklių.

Žodis „barokas" siejamas su puošnumu ir sudėtingumu siekiant meniniam veiksmui suteikti dramatizmo ir įtaigumo, tad nėmaž nenuostabu, kad kaip tik barokinėje Europoje šokoladinio gėrimo paruošimas buvo ypač ištobulintas ir šokoladu netgi imta gardinti kilmingųjų ir Bažnyčios atstovų patiekalus. Penktame skyriuje bus aprašomas anaiptol nemenkas jėzuitų ir Katalikų bažnyčios vaidmuo bei drąsūs bandymai, su šiuo produktu atlikti italų, tam tikra prasme nustūmę šokoladą į kulinarinius kraštutinumus.

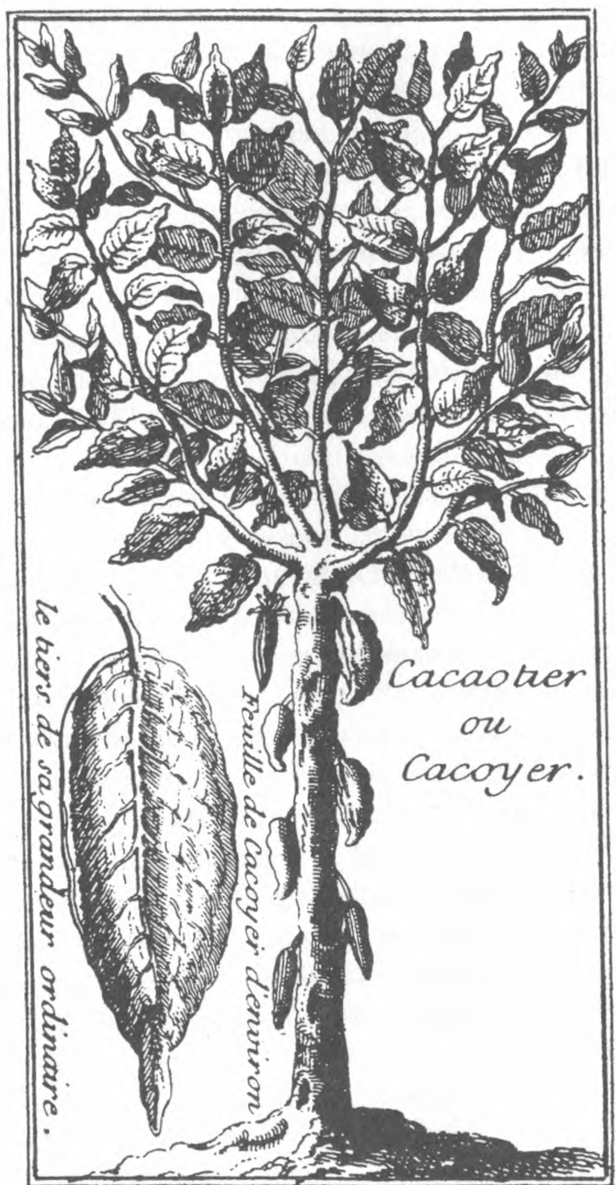
Šeštame skyriuje papasakosime apie gamintojus, atsakingus už šokoladą, tiekiamą į Europos rūmus, kilmingųjų dvarus ir šokolado namus. Pastaroji mūsų istorijos dalis yra susijusi su kolonializmu, juodųjų vergų pervežimu ir išnaudojimu, Ispanijos monopolijomis, o taip pat ir mažėjančia ispanų galia, kai svarbiausią įtaką jūroje įgijo Anglija, Olandija ir Prancūzija. Pamažu iš ispanų valdomų Amerikos tropikų didžioji kakavos gamyba persikelia į Afriką ir toliau – į mirtinų Ispanijos priešų kontroliuojamas kolonijas.

Po barokinio kulinarinio nesaikingumo Šviečiamajame amžiuje šokolado gaminimas gali pasirodyti kone nuobodus, tačiau ir dabar šokolado vartojimas buvo susijęs tik su aristokratija, karališkąja privilegija ir Bažnyčia, išskyrus Angliją bei kitas protestantiškas šalis, kur šokolado (ir kavos) namai pradėjo rastis kaip susibūrimo vietos, o

galiausiai ir kaip besirandančių politinių partijų klubai. Septintame skyriuje aptarsime, kaip Prancūzijos revoliucijai nuvertus katalikų dvasininkų ir karališkojo dvaro valdžią, kavą ir arbatą – mėgstamiausius filosofų ir Šviečiamojo amžiaus salonų karštuosius gėrimus – išstūmė šokolado gėrimas. Švietimo amžius baigiasi keistoka ir nenuosaikia markizo de Sado, prisiekusio „šokoholiko", figūra, nors savo proza ir veiksmais jis buvo nusistatęs prieš bet kokias nuostatas.

Iki šiol mūsų istorija buvo sutelkta į šokolado kaip visuomenės žiedo gėrimą, ar tai būtų raudonodžiai actekų kilmingieji, ar išbalę jėzuitų dvasininkai, o štai aštuntajame skyriuje pradėsime pasakoti šiuolaikinę šokolado istoriją, pradėdami nuo XIX amžiaus pradžioje prasidėjusios industrializacijos, kai ir buvo išrastas kietasis, valgyti skirtas šokoladas, o ne toks, kurį reikėtų atskiesti vandeniu ir gerti. Jau netrukus šokoladas tampa mėgstamu paprastų žmonių užkandžiu ir ima plisti šokolado plytelių pavidalu – šį pokytį nulėmė didieji pažangūs Anglijos, Šveicarijos ir kitų Europos šalių gamintojai. Tačiau tikrąją masinės gamybos techniką ištobulino JAV gyvenęs Miltonas Heršis (*Hershey*), įkūręs nuosavą gamyklinį miestelį ir Disneilendą primentį parką šokolado tema. Išaugus gamybai, prekybai ir vartojimui, kulinarinė šio produkto vertė staigiai nusmuko. Nepaisant to, savo „tikrąją istoriją" baigsime optimistine gaidele: šokolado nuvertinimas nulėmė jo paties atsaką – XX amžiaus pabaigoje prasidėjo rinktinio aukščiausios rūšies šokolado, skirto žinovams pilnomis kišenėmis, gamyba – žinoma, šis šokoladas yra valgomas, o ne gurkšnojamas, kaip ne vieną tūkstantį metų nuo tada, kai nežinomas Meksikos indėnas kakavos pupeles pirmą kartą pavertė „dievų valgiu."



Kakavos medis. XVIII a. pr. schematizuota graviūra iš dominikonų dvasininko Žano Baptisto Laba (Jean-Baptist Labat) kelionių knygos.

PIRMAS  SKYRIUS

Dievų valgio medis



Ši istorija prasideda nuo išstypusio medžio, linkusio augti tvirtai įsišaknijusių milžinų paunksmėje. Čia bus pasakojama, kaip minėto medžio sėklos įgijo svarbią socialinę, religinę, medicininę, ekonominę ir, žinoma, gastronominę reikšmę abipus Atlanto. Naujajame pasaulyje, kur augo šis medis, jo sėklos buvo vertinamos kaip valgis, pinigai ir religinis simbolis, todėl apie jokį kitą iš Amerikos į Senąjį pasaulį atkeliavusį augalą nėra prirašyta tiek daug ir tokios įvairios literatūros.

Mūsų istorija prasideda Meksikoje ir Centrinėje Amerikoje prieš tūkstantį metų iki ispanų užkariavimo. Pasakojimas remiasi europietiškais šaltiniais, ypač tais, kuriuose aprašomas jau vėlesnis šių sėklų vartojimas. Tačiau menkiau ištirti, bet ne mažiau išsamūs Naujojo pasaulio dokumentiniai įrodymai tikrai galėtų suteikti papildomų žinių.

Europiečių įsibrovėliai naujai „atrastus“ augalus turėjo kaip nors pavadinti, stengdamiesi juos įsprausti į klasifikacijos schemas ir anuomet paplitusią sveikatos teoriją, kurią sukūrė seniai mirę klasikiniai autoriai, ničnieko nežinoję apie Naujojo pasaulio egzistavimą. Savo ruožtu ir vietiniai naujųjų žemių gyventojai turėjo kaip nors

susidoroti su jų ne vieną tūkstantmetį žinomų produktų pervadinimu ir peraiškinimu, kuriuos jiems jėga primetė europiečiai.

Dviejų pasaulių priešpriešą puikiai atspindi mūsų aprašomo medžio mokslinis pavadinimas *Theobroma cacao*, kurį 1753-aisiais jam suteikė XVIII a. švedų mokslininkas Karlas von Linė (*Linné*), kurio pavardė paprastai rašoma Karlas Linėjus (lot. – *Carolus Linnaeus*). Jis išrado dvinarę klasifikavimo nomenklatūrą, pagal kurią dabar klasifikuojame visus gyvus padarus; ši išstūmė gremėzdišką jo pirmtakų aprašymą lotynų kalba. Pirmoji šios dvinario pavadinimo dalis yra genties pavadinimas, tai yra *cacao* („šokolado medis"), žodis, kilęs iš graikų kalbos ir reiškiantis „dievų valgį". Nėra visiškai aišku, kokius dievus Linėjus turėjo galvoje, nors yra žinoma, kad jis pats itin mėgo šokoladą. Naujojo pasaulio suteiktas pavadinimas *cacao*, kaip pastebėsime, leidžia išsiaiškinti kai kuriuos dalykus iš ansktyvosios šokolado istorijos, bet Linėjui pasirodė besąs barbariškas, tad jis nustūmė jį į antrąją vietą kaip rūšies pavadinimą.

Dvinaris Linėjaus mūsų medžiui suteiktas pavadinimas, atspindintis Senojo ir Naujojo pasaulių sankirtos sudėtingumą, išsilaikė net du su puse amžiaus. Tačiau kasdienėje kalboje formalusis dvinaris pavadinimas yra retai kada vartojamas. Amerikos anglų kalboje tapo įprasta augalą ir visus jo produktus prieš jų apdorojimą vadinti „kakava", nors, tiesą sakant, ne visuomet ir šito laikomasi. Po apdorojimo sėklos skystu arba kietu pavidalu virsta „šokoladu". Žodis „cocoa" anglų kalbos britiškuoju variantu neretai nusako tai, ką amerikiečiai vadina „kakava" ir „šokoladu", o amerikietiškuoju variantu reiškia tik sausuosius miltelius, kuriuos 1828-aisiais išrado olandas Konradas von Houtenas (*Coenraad Van Houten*); kaip tik šia reikšme jis vartojamas ir šioje knygoje. Tačiau kad labiau susuktų galvą, Niujorko prekybininkai neapdorotas sėklas taip pat yra linkę vadinti „cocoa"!

Augalų pavadinimuose neretai pasitaiko dvigubų dvibalsių. Dėl to gali kilti nesusipratimas, jei neapdairiai kakavmedžiu palaikysime augalą, augantį ten, kur kakavmedžių ir su žiburiu nerastume. Privalome būti atsargūs ir *Theobroma cacao* nesumaišyti su kokoso



Didysis švedų gamtininkas Linėjus (1707–1778) šokolado medžiui suteikė mokslinį pavadinimą Theobroma cacao.

palme, *Cocos nucifera*, ir jos produktais. Neretai tropikų Amerikoje šie yra vadinami „coco". Net jei ir pavyktų išvengti šio keblumo, iškiltų dar vienas – taip pat Naujojo pasaulio augalas, taip pat kartais vartojamas gėrimų gamybai. Tai kokoso krūmas, *Erythroxylum coca*, kurio lapus kramtė Peru inkai ir jų protėviai. Kalbant apie Peru, skaitytojui veikiausiai neretai tenka susidurti su žodžiu „coca". Dėl to inkai klaidingai buvo laikomi ikikolumbinio laikotarpio šokolado gėrėjais. Šiandien gaivinanti jo lapų arbata siūloma turistams, kuriuos Andų kalnuose kamuoja aukščio liga. Tačiau kur kas daugiau kokamedžio lapų yra sunaudojama uždrausto, bet į tarptautinę rinką patekusio kokaino gamybai. Vis dėlto net ir čia dar nesibaigia pavadinimų painiava. Štai Karibų jūros baseine valgoma krakmolinga šaknis šnekamąja kalba yra vadinama „coco"; moksliškai tai viena iš *Colocasia* genties rūšių. Yra ir dar nemažai kitų augalų, turinčių panašius pavadinimus, pvz., „koko pupa" (paprastosios pupos, *Phaseolus vulgaris*, atmaina), tačiau, rodos, jau būsime pakankamai pasakę, kad taptų aišku, jog žodis „cocoa" arba koks nors panašiai skambantis dar anaiptol nereiškia, kad kalbama apie *Theobroma cacao*.

Tokias svarbias sėklas brandinantį medį yra ypač sunku išauginti[1]. Su itin retomis išimtimis jis nenokina vaisių 20° į šiaurę ir 20° į pietus nuo pusiaujo. Tačiau net ir šioje tropikų juostoje medis tikrai nesuveši, jei auga aukštai kalnuose, kur temperatūra krenta iki 16° C. Jei išpuola sausas sezonas, būtina drėkinti, nes kakavmedis ištisus metus reikalauja drėgmės. Jei augalui jos trūksta, jis meta savo amžinai žaliuojančius lapus, ir tuomet atrodo tarsi būtų atėjęs Naujosios Anglijos ruduo. Dėl prastų augimo sąlygų jis labiau nei paprastai yra linkęs į įvairiausias ligas, pvz., ankščių puvinį, vytulį ir dėl grybelių išaugusias išaugas, vadinamas „raganų šluotomis". Voverės, beždžionės ir žiurkės vagia ankštis ir mėgaujasi malonaus skonio baltu apyvaisiu, gaubiančiu sėklas, tačiau pačių kartoko skonio sėklų nemėgsta (šiaip ar taip, gyvūnai jas platina).

Patekusios į dirvožemį, atitinkantį jų poreikius, sėklos sudygsta vos per keletą dienų. Trečiaisiais ar ketvirtaisiais metais jauni medžiai jau patys pradeda vesti vaisius. Nors, tiesą sakant, šiais laikais kakavmedžių plantacijos dažniausiai veisiamos sodinant gyvašakes arba persodinant kruopščiai sudaigintus sodinukus. Ilgiausias laikas, per kurį sėkla išlaiko daigumą, yra trys mėnesiai – tai suteikia galimybę panaudoti moderniausias technologijas. Žema temperatūra ar drėgmės trūkumas sėklą beregint sunaikina. Tokios sėklos savybės yra tiesiogiai susijusios su kakavmedžio kilmės ir ikikolumbininio laikotarpio migracijos teorijomis, kurių turėtų pakakti, kad būtų patikėta, jog pernelyg ilgos kelionės gilioje senovėje tiesiog nebūtų buvusios įmanomos.

XVI amžiaus europiečių autoriai, siekę ir Senojo pasaulio skaitytojus supažindinti su šiuo augalu (šį troškimą skatino ir tai, kad actekai kakavos pupeles naudojo ne tik maistui, bet ir kaip pinigus), tvirtino, kad jis yra maždaug vyšnios ar apelsinmedžio dydžio, o lapai kiek panašūs į pastarojo, tiesa, platesni ir ilgesni.

Tačiau nebuvo žinoma, kaip augalas žydi. Skirtingai nei Europoje augantys vaismedžiai, šis žiedus mezga ne ant visos šakelės ar jos gale. Panašiai kaip ir kiti tropikų vaismedžiai, kakavmedžio vaisiai



Kakavmedis iš XVI amžiaus Ispanijos karaliaus Pilypo II karališkojo gydytojo Francisko Ernandeso (Francisco Hernandez) herbariumo.

susiformuoja ant nedidelių kamiene susidariusių atsišakojimų, tradiciškai vadinamų „pagalvėlėmis“. Kiek juokingai atrodo europiečių iliustratorių pastangos pavaizduoti jiems nesuprantamą žydėjimą: nė sykio nematę gyvo medžio, kakavmedžio ankštis jie paprastai vaizdavo prilipusias prie mažesnių šakelių, veikiausiai manydami, kad vietos akvarelininkai, kurių darbus jie graviravo, nebuvo itin pastabūs.

Tos „pagalvėlės“ aiškiai rodo, kokia ekologinė terpė palanki kakavmedžiams klestėti: drėgna terpė, į kurią neprasiskverbia saulės spinduliai. Smulkius penkialapius žiedus apdulkina ten besiveisiantys vabzdžiai. Kakavmedį sukultūrinus, jo augintojai sukūrė dirbtinę terpę – kakavmedžių plantacijose sodinami aukštesni medžiai, mat jaunučiai kakavmedžiai turi būti saugomi nuo saulės. Tačiau kakavmedžių augintojai niekaip negalėjo suprasti, kodėl netgi (ar ypač) pačiose moderniausiose plantacijose iš daugelio šimtų žiedų, kuriais kasmet pasipuošdavo kakavmedis, užsimezga vos nuo vieno iki trijų procentų vaisių. Tai kraštutinis biologinis neveiksmingumas. Amerikiečio entomologo Aleno Jango[2] (*Allen Young*) Kosta Rikoje atlikti bandymai ir stebėjimai atskleidė tikrąją problemos priežastį. Didžiulėse plantacijose, kuriose buvo sterilus režimas, vabzdžiai buvo ne itin aktyvūs. Paprastame puikiai prižiūrimame sodelyje trūko tropikų miškams būdingos natūralios paklotės: pūvančių lapų, negyvų gyvūnų ir trūnijančių kakavmedžio ankščių. Visa tai lemia puikios ir drėgnos aplinkos, ypač tinkamos

kakavmedžius apdulkinančių vabzdžių veisimuisi, susidarymą. Verteiviški augintojai nenumanė, kad medžiai, kuriuos jie pasodino kaip kakavmedžių priedangą, iš tiesų ne saugo *T. cacao* nuo saulės, bet yra skirti vabzdžių populiacijai, nors ir negausiai. Atrodo, kad ikikolumbinio laikotarpio žmonės gaudavo gerokai gausesnį derlių, mat vaisius rinko kukliuose soduose, netoli upelių, o ne didžiulėse ir tvarkingose plantacijose.

Apdulkintas žiedas subrandina didžiulę ankštį, kurioje yra nuo 30 iki 40 migdolų pavidalo sėklų arba „pupelių", įspaustų į saldų ir sultingą minkštimą. Augalas natūraliai šių anksčių neatveria ir pats sėklų neišbarsto. Sukultūrintų kakavmedžių sėklas sodina žmonės, o laukinių ar sulaukėjusių platina beždžionės. Jos, žinoma, ieško ne pupelių, kurių skonis dėl jų sudėtyje esančių alkaloidų yra kiek karstelėjęs, o tik malonaus skonio minkštimo, kuris, atrodo, iš pradžių patraukė ir žmonių dėmesį.

Ankštims užaugti prireikia nuo keturių iki penkių mėnesių ir dar vieno – galutinai sunokti. Nors kakavmedžiai žydi ir vaisius brandina ištisus metus, tačiau paprastai skinami du didieji kakavmedžių vaisių derliai, nes ankštims sunokti prireikia keletos savaičių, o prinokusios jos dar kokią savaitę kybo. Tiesa, šiuolaikinės technologijos sudarė sąlygas nenutrūkstamam kakavmedžių derliui. Ankštis skinti reikia itin kruopščiai, kad nebūtų pažeistos be perstojo žydinčios ir vaisius nokinančios pagalvėlės.

Atvėrus ankštis, iš jų išimamos pupelės ir jas gaubiantis minkštimas. Po to žengiami keturi pagrindiniai kakavos „branduolių", pagrindinės šokolado sudedamosios dalies, apdorojimo žingsniai[3]. Štai jie: 1) fermentacija, 2) džiovinimas, 3) skrudinimas, 4) vėtymas. Nors šokolado gamybos technologija buvo itin ištobulinta, šios sekos, kurios buvo laikomasi bemaž trejetą tūkstančių metų, tebesilaikoma ir šiuolaikiniame pasaulyje.

Sėklų ir minkštimo fermentacijos trukmė skiriasi: paprastai *criollo* porūšio pupelių fermentacija trunka nuo vienos iki trijų dienų, o *forastero* – nuo trijų iki penkių dienų, tačiau mūsų dienomis abiejų





Kakavmedis Komalkalke, Tabaske, Meksikoje. Ankštys auga tiesiai ant kamieno.

rūšių pupelės fermentuojamos nuo penkių iki šešių dienų. Pirmąją dieną vyksta įvairiausi cheminiai ir biologiniai procesai. Apyvaisis virsta skysčiu, kuris, kylant temperatūrai, pamažu išgaruoja. Tačiau svarbiausia – greitai sudygusios sėklos yra veikiamos aukštos temperatūros ir nuolat didėjančios rūgšties. Jei sėklos nesudygtų, galutiniam produktui jos nesuteiktų šokolado skonio. Trečiąją dieną pupelių masė, kurią vis (kartkartėmis) reikia pamaišyti, laikoma nuo 45 iki 50° C temperatūroje. Sudygusios tokioje aukštoje temperatūroje jos privalo išbūti keletą dienų, kitaip šokoladas neturėtų jam būdingo skonio. Be to, fermentacija sumažina pupelių kartumą, kuris, matyt, ir atbaido plėšikaujančius gyvūnus.

Pasibaigus fermentacijos procesui, pupelės yra džiovinamos – paprastai ant betoninių aikštelių saulėje. Priklausomai nuo oro, tai užtrunka nuo vienos iki dviejų savaičių. Džiovinant pupelės netenka daugiau nei pusės savo svorio, nors toliau vyksta ir fermentacijos procesas. Skrudinimas, trunkantis nuo 70 iki 115 minučių, yra būtinas tikrajam skoniui ir kvapui išgauti. Šokoladui reikalinga 99–104° C,



Kakavmedžio ankštis perpjaunama, kad būtų galima išimti saldų sėklas gaubiantį minkštimą. Viršuje ir dešinėje – sufermentuotos ir išdžiovintos sėklos.

kakavos milteliams – 116–121° C temperatūra. Šio proceso metu vyksta cheminiai pokyčiai, toliau mažėja drėgmės, o branduoliai nusidažo tamsiai ruda spalva, pasidaro trapesni ir netenka kartumo.

Ir galutinis žingsnis – vėtymas, kurio metu pašalinamas išorinis apvalkalas. Sumalus pupeles, gaunamas pagrindinis dalykas, apie kurį ši knyga, – svarbiausias šokolado gamybai skirtas produktas. Parduodant ši medžiaga vadinama „kakavos mase“.

Kakavmedis, kaip ir kiti jau ilgą laiką auginami augalai, turi įvairių porūšių, kurių suskirstymas mums suteikia galimybę pažvelgti į augalo kilmę, jo sukultūrinimą ir tolesnius santykius su žmonėmis.

1964-aisiais metais botanikas Chosė Kvatrekazasas (*Jose Cuatrecasas*)[4] tyrinėdamas *Theobroma* gentį išskyrė 22 rūšis, kurias suskirstė į šešias grupes. Jis tvirtino, kad ši gentis (tačiau ne konkrečiai *Theobroma cacao*) atsiradusi rytiniuose Pietų Andų šlaituose dar iki to laiko,





Darbininkai kakavmedžių plantacijose iš ankščių išima sėklas gaubiantį minkštimą ir paruošia jas fermentuoti.

kai žmonės iš Sibiro atsikraustė į Naująjį pasaulį. Iš 22 rūšių mus domina tik dvi: *T. cacao* ir *T. bicolor*. Kitos 20 rūšių auga Amazonės baseine per visą Ramiojo vandenyno pakrantę nuo Ekvadoro šiaurėje iki Kolumbijos, Panamos, Kosta Rikos, Nikaragvos, Salvadoro, Gvatemalos ir Meksikos ir šiaurinėje Pietų Amerikos Karibų pakrantėje.

Mažiau žinoma sukultūrinta rūšis *Theobroma bicolor*, nors ir nėra kakavos šaltinis, auginama kaip daržo augalas nuo pietų Meksikos iki tropikų Bolivijos ir Brazilijos. Meksikoje iš jo gaminamas *pataxte*, vartojamas gerti ir brangesnei kakavai atskiesti. Kvatrekazasas niekuomet nematė, jo manymu, laukinio egzemplioriaus ir nė nemėgino atspėti jo kilmės vietos.

Čia iškyla veikiau „laukinio“, o ne „sulaukėjusio“ medžio problema, reikalaujanti išsamaus botanikų tyrimo. Kultūriniai medžiai paprastai nokina didesnes sėklas, nes kaip tik todėl jie ir



buvo sukultūrinti. Tačiau sukultūrintas augalas gali pergyventi savo „gentainius“, ypač tropikuose, o sunkiomis sąlygomis augantis medis arba jo palikuonys sunokinti vis menkesnį derlių ir tyrinėtojui sukelti tikrą galvosūkį, kurį šis turėtų įminti remdamasis augalo istorija ir šiuo spėjimu paremtų savo hipotezę.

Nepaisant ištisus dešimtmečius trukusių tyrimų ir spėliojimų, taip ir nebuvo prieita prie vieningos nuomonės dėl sukultūrintos *Theobroma cacao* kilmės.

Šiuo atveju svarbu atskirti klausimą dėl paties augalo kilmės ir šokolado gamybos proceso. Nors bemaž nekyla jokių abejonių, kad ši rūšis atsirado Amazonės upės baseine, veikiausiai šiaurės vakarinėje jo dalyje, žemiau rytinių Andų šlaitų, joks Pietų Amerikos čionykštis ikikolumbiniu laikotarpiu nebuvo pagaminęs šokolado gėrimo ar valgęs ką nors daugiau nei saldųjį vaisiaus minkštimą. Nėra tiksliai žinoma, ar laukinis kakavmedis buvo paplitęs ir pietinėje Centrinės Amerikos dalyje (aukštos kultūros krašte, į kurį ikikolumbiniu periodu buvo patekusi Meksikos, Belizo, Gvatemalos, dalies Salvadoro ir Hondūro teritorija), ar buvo čia atskirai sukultūrintas; o gal, sukultūrintas Pietų Amerikoje, vėliau buvo atgabentas į Centrinę Ameriką ir Meksiką, kur čionykščiai išrado, kaip gaminti šokoladą[5].

Tarp Centrinės Amerikos ir Pietų Amerikos kakavmedžių yra ryškus skirtumas. Apskritai, Centrinės Amerikos augalai pasižymi ilgomis, smailomis, karpotomis, minkštomis ir smarkiai susiraukšlėjusiomis ankštimis, kurių sėklos turi baltas sėklaskiltes. O štai Pietų Amerikos kakavmedžių ankštys kietos, apvalios, arbūzo pavidalo, o sėklų sėklaskiltės rausvos. Šios dvi rūšys yra žinomos *criollo* ir *forastero* pavadinimu. Jos yra išlaikusios gebėjimą kryžmintis ir vesti vaisingus hibridus, kas neįmanoma kitoms *Theobroma* rūšims[6].

Trumpam užbėgant už akių mūsų istorijai, reikia paminėti, kad *criollo* ir *forastero* bei jų hibridai yra šiuolaikinės šokolado pramonės žaliava. *Criollo* pupeles nokina ypač smulkus medis, ant jo užsimezga mažiau vaisių, kuriuose savo ruožtu yra mažiau sėklų, be to, šios



XIX a. graviūra, kurioje vaizduojama karpota ir raukšlėta kakavmedžio ankštis.

rūšies kakavmedžiai yra linkę užsikrėsti kur kas daugiau ligų. Tuomet kyla klausimas, kodėl jos yra auginamos? Jos auginamos todėl, kad kakava, kurią senovėje išimtinai vartoję tik Centrinės Amerikos valdovai ir kariai, o vėliau susiviliojo ir XVII–XVIII a. Europos visuomenės žiedas, pasižymi skoniu ir aromatu, kurių stokoja kietesnės ir derlingesnės *forastero* rūšies kakavos pupelės (be to, šios rūšies kakavmedis Centrinėje Amerikoje neauga). Nereikia nė sakyti, kad dėl ekonominių priežasčių šiuolaikiniai kakavmedžių augintojai ir gamintojai labiau linkę į *forastero* rūšies kakavmedžius, kurie šiandien pasaulyje sudaro iki 80 proc. visų kakavmedžių pasėlių.

Kryžmintojai deda visas pastangas *forastero* derlingumą derindami su aukštesne *criollo* pupelių kokybe. Pirmą kartą panašūs hibridai pasirodė XVIII a. Trinidado saloje, kai „stiprus šuoras", vienų vadinamas viesulu, kitų (dažniau) – augalų liga, sunaikino gausybę ten augusių *criollo* rūšies medžių. Vietoj jų buvo pasodintos iš Pietų

Amerikos atvežtos *forastero* sėklos ir kryžmiškas išlikusių *criollo* medžių apdulkinimas nulėmė trečiosios rūšies – *trinitario* – atsiradimą. Šiuolaikiniai augintojai deda visas pastangas mėgindami patobulinti šiuos ankstyvuosius bandymus, tačiau paprastai dėl komercinės naudos yra aukojamas geresnis skonis.

Cheminis kaleidoskopas

Kokios medžiagos įeina į kakavos pupelės sudėtį? Maždaug pusę apdorotų ir išdžiovintų branduolių (taip vadinama išlukštenta pupelė) svorio sudaro riebalai, nors tikslios proporcijos svyruoja, priklausomai nuo kakavos rūšies ir augimo sąlygų. Mechaniniu apdorojimo būdu, kurį praėjusiame šimtmetyje išrado von Houtenas, iš branduolių gaunami riebalai yra vadinami „kakavos sviestu“. Likusios sausosios kakavos medžiagos vadinamos „kakava“. Kakavos sviestas yra vertingas produktas, nes iš jo ne tik gaminamas aukštos kokybės šokoladas, bet jis dar nemažai naudojamas ir kosmetikoje, ir farmacijoje. Jis turi naudingų tirpimo savybių, nes tirpsta kiek mažesnėje nei žmogaus kūno temperatūroje ir gana lėtai apkarsta.

Kakavos sviesto naudojimas kulinarijoje priklauso nuo gerų arba ne visiškai gerų gamintojo ketinimų. Jei jo tikslas yra pagaminti aukštos kokybės šokoladą, kakavos sviestas bus būtinai naudojamas skoniui pagerinti. Kartais dvigubas jo kiekis yra dedamas dėl švelnesnio skonio (nors tikrieji žinovai labiau rūpinasi, kiek yra sausųjų kakavos medžiagų). Tačiau jei tikslas nėra toks geranoriškas, bus pagaminta tai, ką didieji šokolado mėgėjai vadina „šokolado šlamštu“, mat jame liks ne daugiau kaip 15 proc. grynos kakavos (iš tikrųjų aukštos kokybės šokolode jos yra iki 85 proc.), o visa kita bus cukrus, pieno produktai ir pigus augalinio aliejaus produktas. Vertingas kakavos sviestas išspaudžiamas ir parduodamas atskirai. XVIII ir XIX a.



kulinarijos knygos visuomet įspėdavo apie pasitaikančias šokolado klastotes, kai vietoj kakavos yra įmaišoma plytos drožlių ar net švino suriko, o kakavos sviestas pakeičiamas pigesniu saldžiųjų migdolų, moliūgų aliejumi ar kiaulės taukais. Lieka tikėtis, kad mūsų dienų šokolade nebūna nei plytų drožlių, nei švino suriko.

Vadinamasis „baltasis šokoladas" yra gaminamas tik iš kakavos sviesto, tačiau JAV jį privalu vadinti „baltuoju kulinariniu glaistu", mat jame visiškai nėra grynos kakavos, todėl jis neatitinka „šokolado" reikalavimų. Baltajam šokoladui yra būdingas itin neilgas galiojimo laikas ir polinkis sugerti aplinkinius kvapus.

Be riebalų, kiekvienos kakavos pupelės sudėtyje yra mažiau nei 10 proc. baltymų ir krakmolo.

Likusią kakavos pupelės dalį sudaro šimtai sudėtinių dalių, dėl kurių poveikio atsiliepimai apie šokoladą gali būti patys įvairiausi. Kartais net pasitaiko, jog žmogus nė nesuvokia, kad du skirtingi autoriai iš tiesų kalba apie vieną ir tą patį dalyką. Kai paskelbiama, kad „šokoladas susideda iš to ir ano", neretai negalima suprasti, ar kalbama apie žalių kakavos pupelių sudėtį, apie jau apie apdorotą pupelę ar kokią atskirą rūšį, apie prastą šokoladinį saldainį ar aukščiausios kokybės produktą (šokoladinį saldumyną, gausiai apteptą kakavos sviestu). Tiesą sakant, literatūra apie tikrąją kakavos sudėtį kiek panaši į aklo žmogaus pasakojimą apie dramblį.

Psichologai neretai nekreipia dėmesio į tai, kad viena iš gausybės šokolado cheminių sudėtinių dalių ar koks jų derinys vartotojui gali turėti fizinį poveikį. Vietoj to, jie pateikia jau žinomus faktus, kad daugeliui iš mūsų saldumynai apskritai, o ypač šokoladas, nuo ankstyvos vaikystės buvo kaip atpildas: „Suvalgyk daržoves, brangusis, ir deserto gausi šokoladą". Moterims taip pat mėgstama dovanoti šokolado – „saldumynai saldžiajai". Tiesa, psichologai turi pripažinti, kad paprastai polinkis į saldumynus nėra įgyjamas, tačiau veikiau įgimtas dalykas: netgi naujagimiai greičiau ištraukia pasaldintą skystį. Visi straipsniai paprastai baigiasi nusiskundimais, esą mums labai trūksta žinių apie visas sudėtines šokolado dalis ir jų įtaką žmonėms,

kitaip tariant, paprasčiausiu pasiteisinimu, jei kartais kas nors paaiškėtų besant visiškai priešingai.

Medikų nuostata šokolado atžvilgiu yra be galo įvairi. Kai kurie gydytojai tvirtina, kad tai antidepresantas, sąveikaujantis su moteriškais hormonais, todėl priešmenstruaciniu laikotarpiu atsiranda neįtikėtinas polinkis šokoladui. Kiti nemano, kad panašus poveikis apskritai yra. Išsamiausią medicininį tyrimą apie šokoladą yra atlikęs prancūzų gydytojas Ervė Roberas (*Hervé Robert*), 1990-aisiais išleidęs knygą *Les vertus thérapeutiques du chocolat*. Savo paties džiaugsmui jis įrodė, kad šokoladas negali sukelti tokių nemalonių negalavimų kaip migrena, riebalų liaukos uždegimas, nutukimas ar dantų ėduonis. Netgi atvirkščiai: jis bandė įrodinėti, kad sudėtinės šokolado dalys kofeinas, teobrominas, serotoninas ir feniletilaminas suteikiančios stiprinantį, antidepresinį ir antistresinį poveikį ir skatinančios malonią veiklą, pvz., mylėjimąsi. Serotoninas yra nuotaiką keliantis hormonas, kurį natūraliai gamina smegenys; feniletilaminas panašus į kitą nuotaiką keičiančią smegenų cheminę medžiagą. Ateityje atlikti tyrimai parodys, ar nors kiek yra teisūs tie, kurie tvirtina, esą šokoladas skatina lytinę funkciją. Jo kaip afrodiziako reputacija siekia dar europiečių Meksikos užkariavimo laikus, tačiau skaitytojai turėtų prisiminti, ar apskritai nesama tokio valgomo daikto, kuris tam tikru periodu ir tam tikroje vietoje nebūtų tuo garsėjęs.

Yra nustatyta, kad pora daktaro Robero paminėtų medžiagų, sudarančių nuo 1 iki 2 proc. viso kakavos svorio, turi fiziologinį poveikį žmonėms, nors, tiesą sakant, ne visiškai tos, kurias jis paminėjo. Tai alkaloidai (o dar tiksliau, metilksantinai) kofeinas ir teobrominas. Kas yra alkaloidai? Tai augaliniai produktai, sudėtinės organinės medžiagos, aptinkamos maždaug 10 proc. pasaulio augalų, nors tiksli jų įtaka augalo augimui dar nėra nustatyta. Alkaloidų gaminamos druskos, vėliau apdorojamos rūgštimi, turi fiziologinį poveikį gyvūnams. Žmonės bent keletą jų taip pat be galo mėgsta. Šią knygą galima skaityti kaip vieno jų mėgstamų dalykų aprašymą – jo pradžia siekia

periodą, kai Naujajame pasaulyje buvo pradėti kultūrinti kakavmedžiai, jiems atsidūrus actekų ideologijos centre, ir galiausiai, kai ispanų užkariautojai sugriovė actekų valstybę, kakavai toliau veržiantis į Ispaniją bei kitas Europos šalis. Daugeliui gali pasirodyti tikra naujiena, kad šokoladas, arbata ir kava plačiai paplito tik XVII a. viduryje, o šokoladas buvo pirmasis gėrimas, supažindinęs Europą su alkaloidų poveikio malonumais.

Pora alkaloidų, kurie kartu su šokoladu atkeliavo į Senąją Europą, buvo teobrominas ir labiau žinomas kofeinas. Teobromino yra aptinkama vos 19 augalų rūšių, o daugiausiai jo yra *Sterculiaceae* ir *Rubiaceae* šeimose. Kartu su kofeinu jo aptinkama Afrikos kolos riešute, kuris savo pavadinimą, o taip pat ir alkaloidus suteikė vienam ypatingam nealkoholiniam gėrimui, o vėliau ir visai jo klasei. Net į aštuonių *Theobroma* genties augalų rūšių sudėtį įeina teobrominai: *Camellia sinensis* (iš kurio gaminama arbata); šešios *Coffea* genties rūšys (tarp jų ir viena, iš kurios gaminama kava); ir *Illex paraguariensis*, iš kurio ruošiama matė – dar vienas Naujojo pasaulio alkaloidinių gėrimų, Pietų Amerikos arbata, geriama iš paauksuoto moliūgo, traukiant skystį per sidabrinį šiaudelį.

Per pastarąjį dešimtmetį padaugėjo informacijos apie tariamą šokolado poveikį sveikatai tiek medicinos ir mitybos literatūroje, tiek ir žiniasklaidoje. Beveik visa ši informacija yra apie juodąjį, o ne pienišką šokoladą. Juodasis šokoladas yra sudėtinis produktas, į kurio sudėtį įeina daugiau nei 400, o gal netgi 500 medžiagų (štai kodėl jis niekuomet nebuvo susintetintas). Daugumos jų poveikis žmogui kol kas nėra žinomas, štai kodėl reikėtų gana skeptiškai vertinti visuomenėje įsigalėjusius tvirtinimus.

Visų pirma, gera žinia, kad juodasis šokoladas, kalbant Hipokrato žodžiais, „nesukelia jokios žalos“ – bent jau žmonėms. Jame yra labai mažas kofeino kiekis: standartinėje šokolado plytelėje, kurioje yra mažiausiai 50 proc. „grynos kakavos“ ir kuri sveria 100 g, šio alkaloido kiekis nėra didesnis nei vidutinio dydžio amerikietiškos kavos puodelyje. Tiesa, kakavos sviestas yra labiausiai riebalų prisotintas



produktas, tačiau didžiąją jo dalį sudaro stearinas triglicerinas, kuris, kaip įrodyta, neturi jokio poveikio cholesterolio kiekiui kraujyje. Taip pat šokolado vartojimas neturi jokio tiesioginio ryšio su širdies ligomis. Juodasis šokoladas nesukelia diabeto, dantų ėduonies, riebalų liaukos uždegimo ir galvos skausmo, kaip neretai yra tvirtinama. Vadinamųjų „šokoholikų" nutukimas veikiausiai yra pernelyg didelio piktnaudžiavimo pienišku šokoladu, turinčiu daug cukraus, bei sėslaus gyvenimo būdo rezultatas.

Manoma, kad kitas šokolado alkaloidas teobrominas pakelia nuotaiką ir yra žinomas kaip stimuliatorius vazodilatorius ir diuretikas. Nors žmogaus organizmas net ir dideliais kiekiais jį nesunkiai suvirškina, tačiau šunims ir katėms jis neabejotinai yra nuodingas (ar netgi mirtinas). Mažiems ir vidutiniams gyvūnėliams teobrominas gali sukelti priepuolį ar netgi mirtį. Privalome pasirūpinti, kad jiems bet kokio pavidalo juodasis šokoladas nebūtų prieinamas.

O kaip dėl žiniasklaidos paskleisto gando, esą šokoladas yra antioksidantas? Šokolade yra antioksidanto flavonoido fenolino, kuris neleidžia jam apkarsti. Šiame ir kituose augalinės kilmės produktuose (pvz., lapinėse daržovėse, arbatoje ar raudonajame vyne), šie oksidantai padeda išvengti MTL (mažojo tankio, arba „blogojo") cholesterolio oksidacijos. Jo oksidacija gali sukelti aterosklerozę, kai po truputį užsikemša arterijos ir padidėja galimybė susidaryti trombocitų krešuliams. Pagrindinė šokolado flavonoido sudedamoji dalis yra kvercetinas, kuris, kaip žinoma, turi ne tik antioksidacinį, bet ir priešuždegiminį poveikį.

Tiesa, nederėtų pamiršti, kad žmogaus kūnas yra ne kas kita kaip trilijonai įvairiausių rūšių gerųjų bakterijų, kurių poveikį žmogaus virškinimui ir įvairių medžiagų pasisavinimui medicinos mokslas tik dabar po truputį ima išsiaiškinti. Kita problema yra ta, kad mes, mirtingieji, prieš vartodami šokoladą, jį valgydami ir po to kemšame į skrandį įvairius kitus maisto produktus, į tai derėtų atkreipti dėmesį. Kaip jau esame minėję, šokoladą sudaro be galo įvairios medžiagos. Dar reikia išties nemažai tyrimų, norint išsiaiškinti šokolado vartojimo poveikį sveikatai[8].

Kaip mus įspėja Bleteris (*Bletter*) ir Dalis (*Daly*), „gandai apie tariamas gydomąsias šokolado savybes nėra verti nė sudilusio skatiko“[9]. Nepaisant to, aukštos kokybės juodasis šokoladas tikriausiai jus veiks teigiamai. Veikiausiai panašiai galvojo ir senovės majai: jų valdovai puotų metu šokolado suvartodavo itin daug. Archeologiniai duomenys patvirtina, kad jų sveikata buvo kur kas geresnė nei jų pavaldinių, kurie neturėjo galimybės vartoti šokolado. Paprastai valdovai kur kas ilgiau už juos gyvendavo.

Tokį šokolado sudėties tyrimą geriausiai galėtų apibendrinti žodis „nežinoma“. Geriausias būdas ištirti kakavos – pasaulyje pirmojo stimuliuojančio gėrimo – reikšmę ir įtaką yra pasidomėti jį atradusių ir sukultūrinusių žmonių istorija ilgą laiką iki tol, kol europiečiai pradėjo svarstyti, ar sveika gerti karštuosius alkaloidinius gėrimus, ieškodami biblinių ir antikinių užuominų apie juos.



ANTRAS SKYRIUS

Kakavos gimimas; olmekų majų atradimas



Daugelis Naujojo pasaulio rašytojų kalbėdami apie kakavos kilmę neretai pasikliauja nežabota vaizduote, tačiau šiuolaikinės archeologijos ir etnoistorijos atskleisti faktai yra kur kas įdomesni nei vaizduotės polėkiai. Tiesa, daugelis autorių žino, kad pirmasis europiečių susidūrimas su kakava įvyko tuomet, kai ketvirtosios savo kelionės metu Kolumbas užtiko didžiulę majų prekybinę kanoją, kurioje tarp kitų prekių buvo gabenamos ir kakavos pupelės (beje, aukštos kokybės šiuolaikinis šokolado produktas pavadinimą yra gavęs nuo Gvanajos, vietovės, kur tai ir įvyko). Taip pat žinoma, kad šokoladą kaip gėrimą ir pinigus naudojo ir Meksikos actekai. Tačiau užuot kapstęsi gausiuose šaltiniuose apie actekus ir nuostabią jų kultūrą, daugelis autorių savo tyrinėjimo objektu mieliau renkasi spėliones, klaidingai manydami, kad vis viena apie šiuos seniai gyvenusius Meksikos žmones ne itin daug žinoma, nebent tiek, kad jie išplėšdavo žmonėms širdį.

Dabar jau esame aiškiai įsisąmoninę, kad pirmąsias žinias apie kakavą ir patį žodį „kakava" ispanų įsibrovėliai yra perėmę ne iš actekų, bet Jukatano pusiasalyje ir kaimyninėje Centrinėje Amerikoje gyvenusių majų. Negana to, per paskutiniuosius du dešimtmečius

atlikti įdomūs tyrimai rodo, kad tie patys majai, tūkstantį metų prieš tai, kol prie jų krantų atsikraustė ispanai, tą patį stebuklingąjį žodį yra rašę ant molinių indų, kuriuose šokoladas buvo ruošiamas jų valdovams ir kilmingiesiems. Ir iš tikrųjų tas pats žodis „kakava" (dvinariame Linėjaus pavadinime atsidūręs antroje vietoje) nukelia mus į dar ankstesnius Naujojo pasaulio priešistorės rūkus – pas žmones, kurie pirmieji galėjo kakavos pupeles paversti šokoladu.

Olmekai ir jų protėviai

Dabar jau turime keliauti į daugiau nei prieš trejetą tūkstančių metų klestėjusios pirmosios Amerikos civilizacijos – olmekų – laikus. Jų keista ir sudėtinga kultūra klestėjo drėgnose Meksikos įlankos žemumose (pietinėje Verakruso dalyje ir pietinėje Tabasko valstijoje) nuo 1500 iki 400 m. pr. Kr. Bemaž nekyla abejonių, kad ankstyvą olmekų civilizacijos suklestėjimą nulėmė derlingos žemės, kurių pakraščiuose tekėjo tingios upės, vingiuojančios per tropinių miškų ir žolėtų savanų kraštą. Olmekai statė ypač didžiulius apeiginius centrus, supiltus iš žemės ir molio, bei piramides. Panašiuose centruose buvo aptiktos stulbinančio dydžio jų dievų ir valdovų figūros, iškaltos iš kieto bazalto, kurį sunkiai gabendavo didžiulius atstumus. Žymiausi olmekų kūriniai yra milžiniškos galvos – daugybę tonų sveriantys jų valdovų portretai – ir dailiai išdrožti žaliai mėlynos spalvos nefritai, kuriuos jie aukodavo dievams arba dėdavo į kilmingųjų kapus.

Olmekai nepaliko mums jokių įrašų, kuriuos būtų galima iššifruoti. Nors šiuo metu iš vieno išraižyto serpentininio luito ir padrikų ant nefritų išrašytų hieroglifų yra aišku, kad jie tikrai turėjo raštą, tačiau iki šiol jis nėra iššifruotas. Liūdna, jog neturime nė menkiausio supratimo, kaip tie gyventojai galėjo save vadinti, mat „olmekais" vadinami kur kas vėlesniais laikais tose srityse gyvenę žmonės,

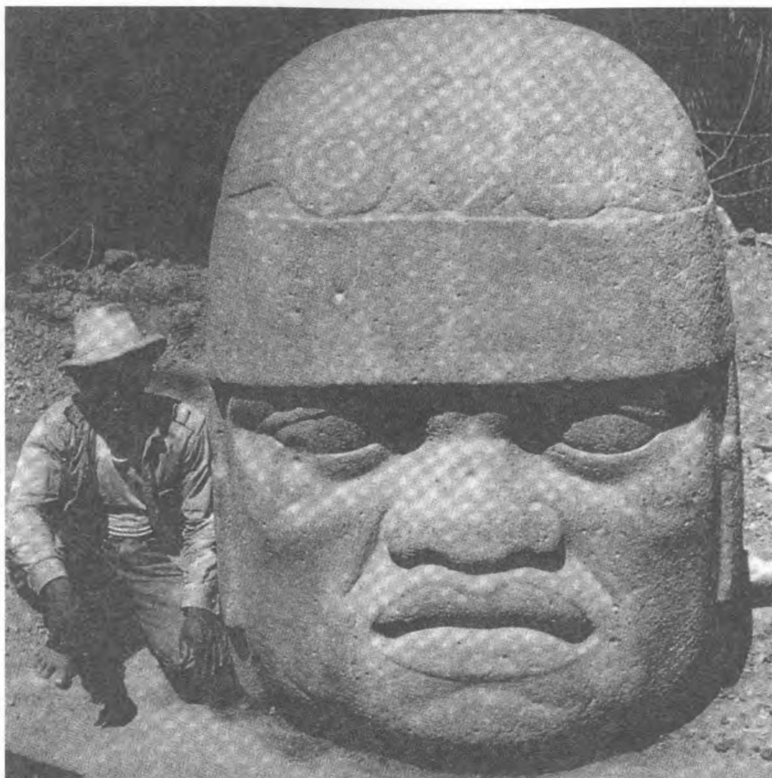


aprašyti istoriniuose šaltiniuose. Turėdami mažai įrašų archeologai nėra linkę kelti netgi mokslinių hipotezių, kokia kalba ar kalbomis jie galėjo kalbėti. Tiesa, pastaraisiais dešimtmečiais lingvistai, mėgindami įminti šią mįslę, padarė išties nemenką pažangą. Jų turimi duomenys leidžia manyti, kad tai iš misių sokių kalbų šeimos (jomis mūsų dienomis dar kalba keletas tūkstančių valstiečių, gyvenančių žemėse, kur dar yra likę olmekų palikuonių, pvz., popoluka) paveldėta forma. Olmekų gyventoje vietovėje San Lorense vykusių kasinėjimų metu per šeštadienio vakarėlius čia pasirodydavo popolukos šamanas. Didžiulę kultūrinę reikšmę turinčius misių sokių kalbų žodžius, pvz., popierius arba kopalo smilkalai, galima aptikti ir kitose Centrinės Amerikos kalbose. Dabar jau neabejojama, kad jie atėjo iš aukštos civilizacijos misių sokių kalba kalbėjusių olmekų, mat šie darė nemenką įtaką žemesnės kultūros žmonėms.

Taip jau yra, kad „kakava" yra dar vienas iš misių sokių kalbų šeimos pasiskolintas žodis. Filologai Terensas Kaufmanas (*Terrence Kaufman*) ir Džonas Džastesonas (*John Justeson*) nustatė, kad originalo kalba žodis, skambantis kaip „kakava", jau buvo paplitęs maždaug prieš 1000 m. pr. Kr. – olmekų civilizacijos klestėjimo metu garsiojoje San Lorenso[1] vietovėje. Remiantis panašiais faktais, galima ne be pagrindo prieiti prie išvadų, kad olmekai buvo pirmieji, pradėję auginti šį augalą arba bent jau išradę šokolado gamybos būdus. Neįmanoma įsivaizduoti labiau netinkamos archeologinės aplinkos kakavos pupelėms išlikti, nors *Theobroma cacao* ir olmekams drėgni tropikų miškai buvo puiki vieta klestėti. Kažkada buvo manoma, kad jei didžiulėje akmeninėje olmekų galvoje būtų rastas neginčijamas kakavmedžių arba jų ankščių aprašymas, tai mūsų vieninteliu duomenų šaltiniu liktų istorinė kalbotyra, o ne archeologija. Tačiau šiuolaikiniai cheminiai tyrimai šį pesimizmą išsklaidė, jis pasirodė kiek per ankstyvas.

Į kakavos sudėtį įeina trys alkaloidai, kurių svarbiausias yra teobrominas, o po jo – kofeinas. *T. cacao* yra vienintelis Centrinės Amerikos augalas, kuriame yra abi medžiagos. Pastaraisiais metais chemi-





Didžiulė akmeninė galva iš olmekų civilizacijos (1500–400 m. pr. Kr.). Atrodo, kaip tik olmekai bus pirmą kartą iš kakavos pagaminę šokoladą.

kas V. Džefris Herstas (*V. Jeffrey Hurst*) iš Heršio Maisto pramonės techninio centro įrodė, kad tiriant skystosios chromatografijos metodu ir gausybe spektrometrų šias medžiagas galima aptikti ant archeologinių keramikos dirbinių[2]. Laboratorinių tyrimų rezultatai pasirodė neįtikėtini: šokolado praeitį galima nukelti 38 amžiais, tai yra anksčiau net už San Lorenso olmekus.

Neseniai paaiškėjo, kad pagrindinės sėsliosios kaimo kultūros Centrinėje Amerikoje ištakos nėra Meksikos įlankos pakrančių žemumos, tačiau Ramiojo vandenyno pakrantėse besidriekiančios Čiapaso plokščiakalniai (pietų Meksikoje) ir šalimais esanti Gvatemala. Tai

senasis Sokonusko regionas, karšta, derlinga, gerai drėkinama provincija, kur tiek actekai, tiek jų užkariautojai ispanai apsirūpindavo geriausia *criollo* kakavos rūšimi. Šiose teritorijose Naujojo pasaulio archeologijos fondo atlikti kasinėjimai parodė, kad pirmoji molinius indus naudojusi Centrinės Amerikos kultūra, archeologų pavadinta „Barra", buvo gerokai pažengusi į priekį keramikos technologijos atžvilgiu ir gamino dailius, įmantrius indus – tokius dailius, kad jie turėjo būti skirti vertingiems gėrimams laikyti, o ne maistui gaminti. Šie kaimiečiai daugiausiai maitinosi netoli jūros žiotyse sugaunama žuvimi, kiautuotaisiais vėžiagyviais ir moliuskais, o pelkėtose žemumose vertėsi primityviu kukurūzų auginimu. Radioaktyviąja anglimi nustatyta, kad *Barra* kultūra vyravo tarp 1800 ir 1400 m. pr. Kr., taigi yra ne tik ankstyva, bet gerokai ankstesnė už olmekų klestėjimo kultūrą. Dar labiau nei jų keraminių indų grožis stebina tai, kad jie jau žinojo, kaip gaminti šokoladą, mat neseniai buvo nustatyta, kad vienoje *Barra* indo šukėje esama teobromino[3].

Štai galimas šokolado kilmės ir ansktyvojo paplitimo scenarijus. Kaip jau pastebėjome, beveik nėra abejonių, kad *Theobroma cacao* atsirado šiaurės vakarinėse Amazonės baseino pakrantėse, kur veikiausiai buvo valgomi jo vaisiai, kol galiausiai dėl puikiu skoniu pasižyminčio minkštimo šis augalas buvo sukultūrintas. Atrodo, kad palei pakrantę besidriekiančiu prekybos keliu žmonės jį bus išplatinę nuo Ekvadoro iki Sokonusko srities, kur apie 1800 m. pr. Kr. nežinomas išradėjas sugalvojo sudėtingą būdą, kaip sėklas paversti šokoladu. Yra pakankamai įrodymų, kad olmekų tėvynėje Sokonuske visuomet buvo kalbama misių sokių kalbomis, netgi po to, kai XV a. čia įsiveržė actekai.

Iš čia augalas, gamybos procesas ir pats žodis „kakava" pasistūmėjo į šiaurę – per Tehuantepeko sąsmauką iki Meksikos įlankos pakrančių. Pelkėtoje El Manati vietovėje, 17 km į pietryčius nuo San Lorenso, giliame stratigrafiniame sluoksnyje, kuris datuojamas 1350 m. pr. Kr., kasinėtojai Karmen Rodriges (*Carmen Rodríguez*) ir Ponsianas Ortisas (*Ponciano Ortiz*) rado akmeninį dubenį, kuriame,

kaip nustatė Heršio laboratorija, taip pat buvo teobromino[4]. Kartu su didžiule San Lorense – pirmajame Centrinės Amerikos mieste – susitelkusios olmekų karalystės galia ir prestižu tikslus šį augalą įvardijantis misių sokių kalbų žodis perėjo ir į kitas Centrinės Amerikos vietovėse kylančias kultūras, taip pat ir majų.

Nuo Izapano iki klasikinės majų civilizacijos

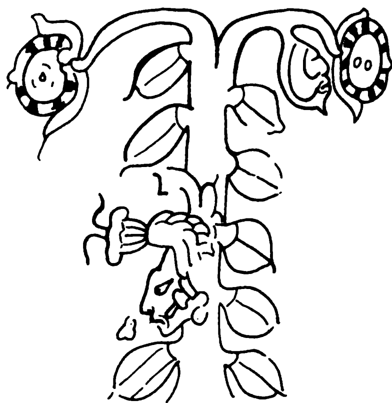
Pagrįstai pagarsėjusi klasikinė majų civilizacija atsirado daug vėliau nei olmekų ir klestėjo maždaug nuo 250 m. iki IX a., kurio pabaigoje klasikinė majų civilizacija ėmė katastrofiškai nykti. Manoma, kad apie 1000 m. pr. Kr. klasikinių majų protėviai, visiškai primityvūs žemdirbiai (lyginant su Meksikos pakrančių lygumų olmekais), atkeliavo į šiaurinės Gvatemalos Peteno žemumas ir Jukatano pusiasalį. Atrodo, kad prieš tai jie gyveno, kaip milijonai majų iki tol, vėsiose Gvatemalos aukštumose ir Meksikos provincijos Čiapaso plokščiakalniuose, kur kakava buvo žinoma nebent kaip egzotinė prekė, jei apskritai buvo žinoma. 800 m. pr. Kr. viduriniojo ikiklasikinio periodo majai apsistoję žemumose, didžiules šventyklas daugiausiai statė iš kalkakmenio, o ne iš olmekų naudoto molio ir purvo. Ir vis dėlto olmekai daugelyje sričių jiems padarė didžiulę įtaką ir veikiausiai išmokė gerti šokoladą. Palyginti nedidelėje *Colha* vietovėje, šiaurinėje Belizo dalyje, buvo rasta keletas neįprastų keraminių indų su snapeliais, datuojamų maždaug 600 m. pr. Kr. Juose buvo aptikta teobromino, liudijančio apie ankstyviausią šokolado atsiradimą majų gyvenamoje teritorijoje. Archeologas Teris Pavisas (*Terry Powis*) iškėlė hipotezę, kad šie snapeliai galėjo būti skirti ne tik įpilti, bet ir orui pūsti į skystį, kad susidarytų putos, kurias itin mėgo Centrinės Amerikos gėrėjai.

Majams iš misių sokių šeimos kalbų perimant žodį, reiškiantį „kakava", taip pat ir patį procesą, nemenką vaidmenį galėjo suvaidinti

kultūra – olmekų pirmtakė, archeologų pavadinta Izapanu. Ji priklausė vėlyvajai ikiklasikinio periodo civilizacijai, kuriai buvo būdingi apeiginiai žemės pylimai, panašūs į kur kas vėlesnius olmekų apeiginius centrus, o akmeninėse skulptūrose buvo išraižyti ištisi pasakojimai. Tipinė jų vietovė yra Izapa, esanti Sokonusko centre, ten pat, kur, kaip manoma, tūkstantmečiu anksčiau atsirado šokoladas. Pati Izapano kultūra paplito pietrytinėje Ramiojo vandenyno pakrantėje, Gvatemalos pakraštyje ir šiaurėje palei Tehuantepeko sąsmauką iki Meksikos pakrančių lygumos. Atrodo, kad po klasikinio periodo kitais amžiais Gvatemalos aukštumose ir šiaurinėse žemumose gyvenusiems žmonėms didelės įtakos turėjo suklestėjusi olmekų kultūra.

Svarbūs *Popolvuho, arba Pasitarimų knygos,* epizodai gali siekti vėlyvojo ikiklasikinio laikotarpio Izapano kultūrą, o ypač būti susiję su pačioje Izapoje esančiomis iškaltomis akmeninėmis stelomis. Garsusis epas *Popolvuhas* buvo šventoji Gvatemalos aukštumų kičių majų knyga, parašyta prieš pat ispanų užkariavimą. Tačiau šiuo atveju mums yra įdomūs paslaptingieji dieviškųjų dvynių žygiai, nes kaip tik jų istorija, nuostabiai atpasakota *Popolvuhe*, ir atsispindi Izapano raižiniuose.

Trumpai tariant, pirmąją dvynių porą, senos visatą sukūrusios poros sūnus, pirmalaikė mirtis ištinka Sibalboje, majų pomirtiniame pasaulyje, kur šiems galvas nukerta nuožmūs baisiosios vietovės valdovai. Vieno šių nelaimingųjų galva (dabar žinoma, kad tai buvo kukurūzų dievas) pamaunama ant medžio, kuris pasakojime vadinamas ilgmoliūgo medžiu, tačiau klasikinio periodo majų vazose vaizduojamas kaip kakavmedis. Vieną dieną ši galva stebuklingu būdu apvaisina Sibalbano valdovo dukterį, kai ji ištiesia link galvos ranką. Išvaryta į žemę, ji galiausiai pagimdo antrąją porą dvynių, didvyrius Unapu ir Sbalankę. Pagal Heraklio žygių analogiją, didvyriai eina nukauti Sibalbos ir jo baisiojo žvėries, tikros požemio pabaisos. Galutinis jų tikslas – prikelti iš mirusiųjų nužudytą tėvą, kukurūzų dievą. Po sėkmingo žygio jie paimami į dangų ir paverčiami saule ir mėnuliu. Vėliau istorija simboline forma daugiausiai



Šioje klasikinio periodo majų vazos detalėje pavaizduota kukurūzų dievo galva, pakabinta ant kakavmedžio.

pasakoja apie laidojimą (tai yra sėklų sodinimą), augimą ir kukurūzų – majų ir visos Centrinės Amerikos duonos – užderėjimą.

Keletą kartų kakava yra minima ir mus pasiekusiame *Popolvuhe*, tačiau tik kaip vienas turgaus pirkinių, kitaip tariant, ne kaip vėliau didžiai vertintas produktas. Tolesnėse epo vietose, kur dievai sukuria žmones jų galutiniu pavidalu (ankstesni jų bandymai buvo nesėkmingi), turėjo būti sumanytas ir jų kūnus palaikysiantis valgis, kurį dievai atrado Gausybės kalne:

> Jie buvo labai laimingi, nes gerajame kalne buvo gausybė saldumynų, geltonųjų ir baltųjų kukurūzų, *pataxte* (*Theobroma bicolor*) ir kakavos, begalė sapočių, anonas, jacotes, nances, matasanų – daugybė maisto, kuriuo buvo užversta citadelė, vadinama Lūžio vieta, arba Karčiojo Vandens vieta. Čia buvo galima rasti visų valgomų vaisių, visko, ko tik širdis geidė, mažų ir didelių augalų[6].

Actekai taip pat turi labai panašų mitą – kad žmogaus gyvybę palaikantys kultūriniai augalai buvo paslėpti kalne ir tik įsikišus dievams atgabenti į žemę (actekų pasakojime didysis dievas Kacelkoatlis įsakė skruzdėlėms atnešti kukurūzų sėklų). Tai buvo iš tiesų „Didžiulis uolinis saldumynų kalnas"!

Dviprasmiškas kakavos vaidmuo *Popolvuhe* dar labiau sustiprėja, skaitant vieną šaltinį, priskiriamą laikotarpiui po užkariavimo[7], kuriame pasakojama, jog kažkoks Unapu (vienas iš didvyrių dvynių vardų, kuris bus prisimintas) išrado kakavos gamybos būdą. Nors apie tai užsimenama kituose šaltiniuose, *Popolvuho* epe apie tai nekalbama, tačiau nereikia pamiršti, kad mūsų nepasiekė visas epas,

bent jau toks, kokį turėjo klasikinio periodo majai. Dar didesnę sumaištį kelia tai, kad didvyrių dvynių vardais vėliau pasivadino ir keletas politinių vietos lyderių, panašiai kaip Renesanso ir šiuolaikinėje Europoje pasirodo „Heraklio“ ir „Herkulio“ vardai. Pagrindiniuose mūsų šaltiniuose minimas „Unapu“ vardas veikiausiai bus ankstyvojo Gvatemalos aukštumų kičių majų valdovo vardas. Sunku įsivaizduoti, kodėl šis asmuo žemumų gyventojams aiškino apie augalą, kuris šiems jau seniai buvo žinomas. Galbūt jam buvo priskirta kokia technologinė subtilybė ir kolonijiniais laikais taip išsaugota jo šlovė.

Miškų valdovai: klasikinio periodo majai

Tuo metu, kai izapanai plėtojo pagrindinius Centrinės Amerikos žemumų kultūros elementus, pvz., raštą, kalendorių, paminklų raižybą, rinktinį mitologijos ciklą, sutelkusį dėmesį į dvynius didvyrius ir kakavą kaip visuomenės žiedo gėrimą, didinga majų kultūra klestėjo šiaurės Gvatemalos ir pietų Jukatano miškuose. Maždaug 250 m. pr. Kr. žemumų majai įžengė į klasikinį savo laikotarpį. Išaugo gausybė majų miestų su gipsu dengtais bokštais, piramidėmis. Kai kurie jų tapo karingų karalysčių, siekusių nukariauti savo kaimynus ir paaukoti sukilusius karalius ir valdovus, sostinėmis. Iki žlugimo IX a. šių sostinių ir jų karališkųjų rūmų meno ir architektūros klestėjimas savo veržlumu ir grožiu priminė senovės Graikijos miestus valstybes ir Renesanso Italiją. Didingos šventyklos ir rūmai, reljefiniai akmens raižiniai, sienų tapyba, puikūs nefritai, ypač dailiai išpiešti ir išraižyti moliniai indai liudija apie aukso amžiaus meninį ir materialinį klestėjimą – ir visa tai buvo pasiekta, nepaisant beveik be perstojo tarp miestų valstybių siautėjusių karų.

Ikikolonijiniu Naujojo pasaulio laikotarpiu tik Centrinėje Amerikoje buvo žinomas hieroglifų raštas, kurį labiausiai ištobulino ma-

jai. Iš epigrafų tyrimų dabar jau žinome, kad žmonės galėjo užrašyti viską, kas buvo jų kalboje, – mat turėjo, kaip buvo įrodyta, iš dalies fonetinę skiemeninę (atskirus skiemenis išreikšdavo ženklai), iš dalies – semantinę (atskirus prasmių vienetus žymėdavo atskiri ženklai) sistemą. Galima pastebėti, kad tarp dalykų, kuriuos jie užrašydavo, pasitaikydavo ir kakava. Senovės majai buvo tikri „knygos žmonės“, tačiau, deja, iki mūsų dienų išliko vos keturios, mat jie rašė ant dūlančio medžio žievės popieriaus. Be to, visos išlikusios knygos priklauso ne klasikiniam, bet poklasikiniam laikotarpiui – prieš pat ispanų užkariavimą. Veikiausiai klasikinio laikotarpio karališkuose dvaruose panašių knygų buvo tūkstančiai, daugybė bibliotekų, tačiau IX a. žlugus klasikinio laikotarpio majų kultūrai, visos jos pradingo arba jas prarijo ispanų inkvizicijos laužai.

Gražiausia iš likusiųjų sulankstomų knygų yra Dresdeno kodeksas, vėlyvojo ikikolonijinio periodo knyga, parašyta klasikinio stiliaus kaligrafija; joje gausu astronomijos ir kitų per šimtmečius sukauptų žinių, pradedant klasikiniu periodu. 1950-aisiais rusų mokslininkui Jurijui V. Knorosovui pavyko iššifruoti fonetinę rašto dalį. Tai buvo tikras perversmas, nes dabar jau galime perskaityti didžiąją dalį šių tekstų[8]. Keliuose Dresdeno kodekso skyriuose, kuriuose kalbama apie ritualines apeigas, susijusias su jų šventuoju 260 dienų ciklu, galima pastebėti, kad sėdintys dievai laiko kakavos ankštis arba kakavos pupelių sklidinus indus. Mes žinome, kad tai kakava, nes virš kiekvieno dievo paveiksliuko užrašyta, kad tai, ką jis laiko rankose, yra „jo kakava [u kakaw].“ O Dresdeno kodekso skyriuje, kuriame kalbama apie Naujųjų metų ceremoniją, itin svarbią poklasikinio laikotarpio Jukatane, ant pečių užsisodinęs Lietaus dievą dievas Oposumas keliauja apeiginiu keliu iki miesto pakraščio, o tekste užsimenama, kad „kakava yra jo valgis [kakaw u hanal]“.

Kakava minima ir kur kas menkesnę meninę vertę turinčiame Madrido kodekse. Vienoje scenoje vaizduojama, kaip nežinomas jaunas dievas tupėdamas griebia kakavmedžio šakas (viršuje skrendantis ketsalis snape laiko kakavos ankštį). Panašiuose tekstuose aptinkama

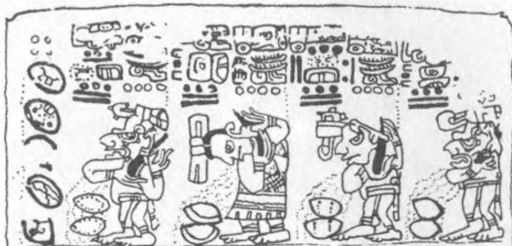


Dresdeno kodekse pavaizduotas dievas Oposumas, nešantis Lietaus dievą Naujųjų metų apeigų metu. Tekste dar priduriama, kad turi būti aukojamos kakavos pupelės.

įprastinė žodžio *kakaw* fonetinė sudėtis. Galiausiai Madrido rankraštyje vaizduojama, kaip ketvertas dievų obsidiano lancetais duriasi sau ausis, o ant kakavos ankščių trykšta kilmingo jų kraujo čiurkšlės. Tai ypač įdomu, mat mūsų etnoistoriniai šaltiniai liudija, kad tiek poklasikinio laikotarpio majai, tiek actekai tarp šokolado ir žmogaus kraujo įžvelgė nemažų simbolinių sąsajų[9]. Mums įdomus ir dar vienas Madrido kodekso skyrius, mat jame kalbama apie tolimųjų kelionių pirklių ir su jais susijusio jų dievo (ar dievų) ritualus. Skaitytojas gali pastebėti, kad viena iš svarbiausių prekių buvo kakava, nors šiaip atskiros prekės kodekse nėra minimos. Jei majai kada sudarinėjo prekių sąrašą, nurodydami jų paskirtį ar net gaminimo būdus, kaip tai padarė kitos ankstyvosios civilizacijos, jie bus tai užrašę tokiu būdu – medžio žievės popieriaus knygose, neišlikusiose klimato sąlygomis, kurių reikia kakavmedžiams augti.

Grįžtant prie klasikinio laikotarpio, vienintelis įrodymas, kad klasikinio laikotarpio majai yra vartoję kakavą, išliko ant dailiai išpieštų ir išraižytų indų, kurie buvo dedami į kilmingųjų kapus. Neturime jokių žinių, kaip paprasti majų žmonės vartojo kakavą, jei apskritai galėjo sau leisti ją vartoti.

Tiesa, taip ir lieka nežinoma, ar kakavmedžius auginęs valstietis, tvėręs plantacijų tvoras, laistęs, kovojęs su voverėmis, žiurkėmis ir beždžionėmis, grįžęs iš plantacijų apskritai galėdavo išgerti taurę



Madrido kodekse pavaizduoti majų dievai, liejantys kraują ant kakavos ankščių. Anot hieroglifinio teksto, turi būti paaukotas tam tikras kiekis smilkalų ir kakavos pupelių.

puikaus skonio putoto šokolado.

Tuo tarpu majų kilmingųjų gyvenimas ir netgi mirtis buvo pažymėti ypatinga prabanga. Laidotuvių procesijos buvo itin didingos, o pagarbos apsuptiems mirusiesiems buvo aukojamos gausios aukos, kad ir pomirtiniame gyvenime jiems nieko nestigtų. Smilkstant kopalo smilkalams ir aidint kriauklių, medinių trimitų, barškučių ir vėžlių kiautų muzikai, susuptas į specialiai paruoštus drabužius ir jaguaro kailius, papuoštas obuolio žalumo nefrito vėriniais ir apyrankėmis mirusiojo kūnas buvo guldomas ant lovos ar neštuvų. Šalia kūno buvo sudėliojami moliniai indai, dubenys ir cilindro formos vazos, kur, kaip neseniai paaiškėjo, buvo laikomas maistas, kuriuo pomirtiniame gyvenime turėjo mėgautis valdovas ar kilmingasis (arba jo žmona). Dabar mums tai žinoma todėl, kad didžiąją dalį ant šių



Klasikininio periodo majų kukurūzų dievas vaizduojamas kaip kakavmedis, išraižytas ant dubenio iš Dambarton Okso kolekcijos Vašingtone. Jo vardas Iksim-te, arba „kukurūzų medis“, išrašytas vertikalioje plokštėje.





Savo rūmuose sėdintis majų karalius pavaizduotas ant VIII a. vazos iš šiaurės Gvatemalos. Iš žibintus laikančių figūrų galima spręsti, jog tai naktis. Sosto apačioje stovi cilindro formos vaza, skirta šokoladui gerti, ir obsidiano veidrodžiu papuoštas dubuo.

indų hieroglifais užrašytų tekstų dabar jau galima perskaityti ar bent suprasti. Buvo manoma – bent jau tuo buvo tikras seras Erikas Tompsonas (*Eric Thompson*), įtakingiausias XX a. majų žinovas, – kad šie ant keramikinių indų pasitaikantys tekstai iš tiesų nieko nereiškia: kad tai paprasčiausios dekoracijos, kurias išrašę beraščiai majų valstiečiai. Pastaraisiais dešimtmečiais paaiškėjo, jog tai buvo visiška netiesa: 1) tekstai, kaip paaiškės, neabejotinai turi reikšmę; 2) tekstus ant indų išrašę menininkai raštininkai priklausė aukščiausiam majų visuomenės sluoksniui; jie taip pat rašė ir piešė knygas[10].

Dažniausiai ant šių vazų pasitaikantis tekstas – tai kuris nors iš vadinamųjų pagrindinių tipinių epizodų, šabloniškas epizodas ar ženklų struktūra, paprastai išdėstytas iš esmės nesikeičiančia tvarka (nors raštininkai galėjo naudoti ir individualius ženklus). Kai jauniausia epigrafų karta ėmėsi šių ženklų tyrimo, paaiškėjo keletas jų paslapčių. Paprastai jie prasideda fraze, nusakančia, kam yra skiriamas indas (arba jo patronui, arba dievams). Toliau – vienas ar daugiau simbolių, apibūdinančių indo formą (lėkštė, trikojis puodas, gilus dubuo ar vaza). Po to menininkai raštininkai nusakydavo, ar





Pagrindiniai tipiniai epizodai ant klasikinio laikotarpio majų vazos (viršuje): a, b – dedikuoti ženklai; c – „vaza, skirta gėrimui“; d – kakavos simboliai.

paviršius yra išpieštas, ar išraižytas, o retkarčiais netgi įrašydavo savo vardą. Tuomet ateidavo eilė tam, ką epigrafė Barbara Makleod (*MacLeod*) pavadino „receptu“ – aprašymas, kas yra inde. Prie šito dalyko grįšime netrukus. Šie tekstai pasibaigdavo asmenvardžiu, po kurio buvo surašoma daug kilmingų titulų. Veikiausiai čia būdavo kalbama apie žmogų, už kurio pinigus ir atsirado šis objektas, greičiausiai skirtas jo ar jos laidotuvėms.

O dabar žvilgtelėkime į „receptą.“ Negiliuose induose neabejotinai buvo laikomi vyniotiniai su kukurūzų lapais arba kiti iš kukurūzų pagaminti valgiai, o ant cilindro formos vazų arba gilių apvalių dubenų išraižytuose hieroglifuose būtinai pasirodydavo „receptas“. Nuostabaus epigrafo Deivido Stiuarto (*David Stuart*), nuo aštuonerių metų pradėjusio tyrinėti majų raštus, dėka pavyko iššifruoti pirmąjį hieroglifą, kuris pasirodė besąs „kakavos“ hieroglifas. Stiuartas pastebėjo, kad šis nuolatinis žuvies simbolis yra ankstesnis nei į šukas panašus ženklas, kuris, kaip buvo nustatyta, yra skiemeninis ženklas *ka*, einantis po galinio *w* ženklo. Akivaizdu, kad „žuvis“ veikiausiai yra „šukų“ *ka* skiemens pakaitalas (šukos iš tiesų yra panašios į žuvies pelekus). Tad visą žodį jis perskaitė kaip *ka-kaw*, tai yra „kakava“. Tarp kita ko, kaip tik ši šifruotė vėliau sudarė





Klasikiniai ir postklasikiniai majų kakavos simboliai: klasikinis simbolis ant keramikos (kairėje), Dresdeno kodekse (dešinėje)

prielaidas perskaityti žodį „kakava“ poklasikinio laikotarpio kodeksuose. Kadangi šis ženklas pasitaiko visuose hieroglifiniuose tekstuose ant cilindro formos indų, galima manyti, jog majų rūmuose jie buvo naudojami šokoladui gaminti ir laikyti. Dar turėsime progos susipažinti, kaip jie buvo naudojami.

Vienas įspūdingiausių klasikinio laikotarpio majų kapų, vis dar kasinėjamas archeologų, buvo rastas 1984 metais Rio Azule, vidutinio dydžio majų mieste, Gvatemalos šiaurės rytų Petene. Šiame kape buvo aptikta gausybė įrankių, skirtų šokoladui vartoti. Iš kur mes tai žinome? Kažkada V a. antrojoje pusėje čia buvo palaidotas vidutinio amžiaus valdovas. Jo kūnas buvo paguldytas ant medinių neštuvų, ant kurių patiestas kapoko (į vatą panašaus pluošto) čiužinys. Šalia neštuvų laidotuvių specialistas padėjo 14 molinių indų, tarp kurių pasitaikė šešios cilindro formos vazos su dangteliais ir trikojai. Kai kurių vazų viduje matyti juodų žiedų žymės, bylojančios apie tai, jog kadaise čia buvo laikomas juodas skystis. Čia pasitaikė vienintelis ypač retos formos puodas su ąselėmis ir dangčiu. Šis keistas radinys buvo padengtas gipsine danga, o ant jo išrašyti nuostabūs šeši hieroglifai, iš kurių net du reiškė „kakava“. Anot Deivido Stiuarto ir Stefeno Hjustono (*Stephen Houston*), visą tekstą galima būtų perskaityti taip: „Indas, skirtas *witik* ir *kox* kakavai gerti.“ Mums nėra visiškai aišku, ką iš tiesų reiškia *witik* ir *kox*, tačiau greičiausiai tai galėtų būti šokolado pagardai[11].

Tačiau apie hieroglifus kol kas pakaks. Šią Rio Azulo indų kolekciją nusiuntus į Heršio laboratoriją, buvo nustatyta, jog ąsočio dangtyje esama teobromino ir kofeino, dviejose cilindro formos vazose taip pat aptikta teobromino pėdsakų, tačiau paskutiniajame inde nebuvo aptikta nė vieno šių alkaloidų pėdsakų. Atlikti tyrimai patvirtino, jog Stiuartas senovinio ąsočio užrašą perskaitė teisingai. Miręs valdovas savo kelionę po požeminį pasaulį pradėjo turėdamas nemenką dalį to, kas veikiausiai buvo įvairios šokoladinio gėrimo rūšys.

Mieloje majų vietovėje Kopane, Hondūre, kone penketą amžių valdžiusios karališkosios dinastijos pradininkas buvo svetimšalis, var-





Dažytas gipsinis molinis indas ant stovo. Jis buvo rastas Rio Azulo, Gvatemaloje, kape. Tai ankstyvojo klasikinio majų laikotarpio indas, pagamintas apie 500 m. Kažkada šiame inde buvo laikomas šokoladinis gėrimas. Ant dangčio yra likę kakavą simbolizuojančio ženklo pėdsakų.

du *Yax Kuk Mo'*, valdęs nuo 426 iki 437 m. Jo kapas buvo rastas giliai po ne kartą atstatyta valstybine šventykla. Tarp kitų aukų čia pasitaikė molinis elnio atvaizdas, kuriame, pasak tyrimų, buvo laikomas šokoladinis skystis, ir kiautinis samtis, naudojamas šokolado milteliams semti[12].

Žinoma, kad Kopanas buvo karališkas miestas, tačiau, atrodo, ankstyvuoju klasikiniu laikotarpiu net ir kur kas atokesniuose kaimeliuose kakava ir šokoladas buvo prieinami. Apie 595 m. šiaurinėje ir centrinėje Salvadoro dalyje išsiveržęs ugnikalnis kaimišką Kereno vietovę nuklojo nuo 4 iki 6 metrų pelenų danga ir pavertė jį Naujojo pasaulio Pompėja. Viename ūkyje buvo rastos kakavos pupelių atsargos, o kaimyniniame vaismedžių sode išsilaikė žydinčio kakavmedžio kamienas[13].



Šioje rūmų scenoje, pavaizduotoje ant Prinstono vazos, moteris pila šokoladą iš vieno indo į kitą. Tai ankstyviausias klasikinio laikotarpio majų (750 m.) piešinys, vaizduojantis, kaip suplakamos putos.

Vėlyvuoju klasikiniu laikotarpiu (po 600 m.) šokoladui laikyti buvo naudojami įvairaus skersmens, aukšti, cilindro formos moliniai indai. Apie tai byloja ir nepaprastai graži vaza, kuri veikiausiai buvo pagaminta VIII a. šiaurės vidurio Petene, Nakbės provincijoje; dabar ji atsidūrusi tarp Prinstono Meno muziejaus vertybių. Ant jos yra pavaizduotos dvi scenos: kairėje pusėje du kaukėti piktadariai kerta galvą trečiajam, veikiausiai didvyrių dvynių tėvui, o dešinėje – Požemio rūmai. Abi scenas tarpusavyje jungia kilminga moteris, stovinti toli kairėje ir baksnojanti koja savo artimiausią kaimynę, kad atkreiptų jos dėmesį į aukojimą. Tačiau mus domina anaiptol ne šios damos, ne Pirklių dievas (majų specialistams – dievas L), sėdintis savo soste, ir netgi ne sosto apačioje tupintis nedidelis triušis raštininkas, itin įnikęs į knygos rašymą. Mus domina dešinėje stovinti moteris, iš nedidelio cilindro formos ąsočio atsargiai į didesnį indą pilanti tamsią masę.

Tai pirmasis žinomas paveikslas šokolado gėrimo tema, kuriame vaizduojamas šokolado masės pilstymas iš vieno indo į kitą, idant susidarytų puta, kurią actekai ir beveik neabejotinai klasikinio laikotarpio majai laikė skaniausia gėrimo dalimi. Beje, kaip ir vėlesnio periodo majai, nes ankstyvuosiuose kolonijinio laikotarpio Jukatano majų kalbos žodynuose esama sąvokos *yom cacao*, reiškiančios „šokolado puta", ir *takan kel* – „gerai paskrudinti kakavos pupeles, kad gaminant šokoladą susidarytų gausybė putų"; žodis *t'oh haa, haa* reiškia tiek šokoladą, tiek vandenį, o *t'oh* reiškia iš aukštai pilti iš vieno indo į kitą – kaip tik tai, ką daro mūsų klasikinio laikotarpio moteris! Mes iki šiol į šokoladą dedame putų, tačiau jos su šokoladu, atrodo, turi mažai ką bendra: tai plakta grietinėlė arba zefyras, o ne tai, ką būtų galima išgauti iš paties šokolado.

Čia turėtume perspėti dėl pavojaus supaprastinti, esą tai buvęs vienas vienintelis šokoladinis gėrimas, gaminamas majų ar actekų. Ir vienų, ir kitų šokoladas pasižymėjo savitu skoniu, be to, kaip kūrybingiausi šiuolaikiniai virėjai, jie patys sugalvodavo, ko dėti į šokoladą. Ikikolonijinio periodo šokoladas nebuvo vien gerti skirtas gaminys. Tai buvo platus ir sudėtingas asortimentas gėrimų, tyrelių, košių, miltelių ir galbūt net grynos žaliavos, kurią buvo galima gardinti įvairiausiais prieskoniais, kaip turėsime progos pastebėti trečiame skyriuje.

Kai kurie šių pagardų minimi ir klasikinio laikotarpio majų raštuose. Porą jų jau esame paminėję, kalbėdami apie įrašus ant Rio Azulo ąsočio dangčio. Stefenui Hjustonui pavyko perskaityti ir užrašą *ik-al kakaw*, reiškiantį „aitriųjų paprikų kakava", užrašytą ant karališkųjų durų sąramos garsiajame majų mieste Pjedras Negrase, stūksančiame šiaurės vakarų Gvatemaloje ant Usumacintos krantų[14]. Prieš įsiveržiant ispanų užkariautojams, tarp actekų aitriosios paprikos buvo labai paplitęs šokolado prieskonis, mat geriant juo pagardintą šokoladą atsiranda itin malonus „deginantis" skonis. Tiek Hjustonas, tiek Deividas Stiuartas yra visiškai tikri, kad keliuose hieroglifiniuose įrašuose yra užsiminta apie šokolado prieskonį

itsim-te. Jis kilo nuo nedidelio veikiausiai tokio paties pavadinimo medžio, kurio mokslinis pavadinimas yra *Clerodendrum ligustrinum*. Kai kurias šio medžio dalis kolonijinio periodo Jukatano majai, anot žodynų, vartojo košėms ir saldžiųjų bulvių troškiniui pagardinti ir aromatizuoti[15]. Galiausiai kakavą simbolizuojantis ženklas ant klasikinio laikotarpio molinių indų fonetiškai yra perskaitomas *jutal*. Tai, atrodo, reiškia šį tą panašaus į „vaisinis", tačiau ar tai buvo prieskonis, ar kokia kakavos rūšis, taip ir lieka neaišku. Šie hieroglifų tekstai turėtų būti dar tyrinėjami.

Vieninteliai hieroglifų įrašuose paminėti į majų kapus dedami indai yra pusrutulio formos moliniai dubenys, majų mėgstami todėl, kad juose buvo galima išlaikyti šaltus gėrimus. Nors ir nėra žinoma, kokios temperatūros šokoladinius gėrimus mėgo gerti klasikinio laikotarpio kilmingieji, tačiau, atrodo, kad kai kuriuos gėrimus jie gerdavo šaltus, kai kuriuos – karštus, o dar kitus – drungnus (tiesa, rodos, vėlyvuoju ikikolonijiniu ir kolonijiniu laikotarpiu Jukatano majai mėgo karštą šokoladą). Anot hieroglifinių įrašų, tokiuose induose paprastai buvo laikomi *sak-ha* arba *ul*, šventi baltieji iš kukurūzų pagaminti gėrimai, kuriuos Jukatano majai iki šiol tebenaudoja ritualų metu. *Sak-ha,* paraidžiui „baltasis vanduo", buvo gaminamas iš maltų sunokusių, o *ul* – iš jaunų kukurūzų. Veikiausiai juos būtų galima pavadinti skystomis košėmis, tačiau kulinarinėje mūsų kultūroje tiek pati sąvoka, tiek ir jos turinys yra pasenę. Šie krakmolingi gėrimai kolonijiniu periodu paplito abiejose Atlanto pusėse. Įsiveržę europiečiai majų pavyzdį pripažino tinkamu ir jau netrukus juo pasekė, ypač kalbant apie ligonio valgiaraštį. Majams panašios košelės buvo greita ir visuomet po ranka esanti priemonė gauti dienai būtinų kalorijų, nedeginant malkų ir neįdedant pernelyg daug pastangų, kurių būtų prireikę kepant kukurūzų duoną. Kaip ir šokolado atveju, panašioms košelėms gaminti majai neturėjo vieno recepto. Neretai jos buvo gardinamos aitriosiomis paprikomis, žolelėmis, saldėsiais, kakava ar visų šių minėtų dalykų mišiniu.

Visi šie literatūriniai (ir cheminiai) liudijimai apie klasikinio periodo majų kakavos vartojimą mus pasiekė iš šiaurės Gvatemalos

Peteno provincijos, kur kakavmedžiai retai kur buvo auginami, jei apskritai auginami. Atrodo, kad šių kakavmedžių plantacijos buvo išplitusios Ramiojo vandenyno pakrančių Gvatemalos ir Čiapaso lygumose, kurios vėlyvaisiais kolonijiniais laikais tapo tikru kakavmedžių auginimo regionu. Pirmaisiais mūsų amžiaus metais Balbertoje, maždaug už 74 km į pietvakarius nuo dabartinio Gvatemalos miesto, buvo pastatyta didžiulė prievaža. Po keleto šimtmečių ankstyvuoju klasikiniu laikotarpiu Balbertos žmonės ant šios prievažos, nekreipdami dėmesio į tikrąją jos paskirtį, ėmė statyti namus. Nedideliame tarp namų įsiterpusiame statinyje buvo rastos keturios urnos, užkastos skirtinguose statinio kampuose – puikus Centrinės Amerikos paprotys, mat keturios kryptys buvo čionykščių visatos sampratos pagrindas.

Vienoje iš šių urnų archeologai rado gerai išsilaikiusių kakavos pupelių slėptuvę. Turint omeny drėgną ir karštą Ramiojo vandenyno pakrančių klimatą, tai veikiau panašu į neįtikėtiną laimę. Manydami, kad jos paprasčiausiai suakmenėjo, kasinėtojai atidavė jas tiesiai Gvatemalos ekspertams, o šie nustatė, kad tai *criollo* rūšies kakavos pupelės. Tačiau pupeles nusiuntus į JAV, buvo nustatytos keistos jų savybės. Paleoetnobotanikas ištyrė, kad tai apskritai nėra paprastos kakavos pupelės, o tik ypač išradingos jų kopijos, kurių kiekviena buvo nulipdyta iš vietos molio – ir kiekviena pasižymėjo *T. cacao criollo* porūšiui būdingomis savybėmis![16]

Ši anų laikų apgavystė mums taip ir gali likti nesuprantama. Galbūt šios simbolinės kakavos pupelės, niekad nepūvančios ir negendančios, buvo skirtos dievybėms? Galbūt kam nors buvo naudinga šias vertingas aukas pakeisti nedideliu molio kiekiu? Ispanijos metraštininkai pateikė patikimų liudijimų, kad Centrinės Amerikos gyventojai buvo puikūs šių pupelių klastotojai, tad toks paaiškinimas galėtų būti visiškai patikimas.

Šalia šių statinių buvo rasti ir kiti griuvėsiai, teikiantys užuominų apie kakavos istoriją. Čia buvo rasta nemažai obsidiano (vulkaninio stiklo), kurio neaptikta niekur šalia Balbertos, nors Gvatemalos

aukštumose ir esama jo išteklių. Visuomenei, kuriai trūko metalo, jį puikiai galėjo pakeisti obsidianas, mat iš jo buvo galima gaminti peilius ir aštrius, pavyzdžiui, žirklių ašmenis. Tariamose kakavos pupelėse aptiktas obsidianas nėra juodasis ar žaliasis obsidianas, randamas Gvatemaloje, tačiau neabejotinai skaidrus žaliasis obsidianas, kasamas kasyklose netoliese Pačukos, už daugelio šimtų mylių Meksikos plokščiakalnyje. Vadinasi, ne tik žaliava buvo iš Meksikos, tačiau, atrodo, net ir keletas rastų sviedinių iš Balbertos buvo pagaminti Teotihuakane, didžiausiame Naujojo pasaulio ikikolumbinio periodo mieste, kuris ankstyvuoju klasikiniu laikotarpiu (iki maždaug 600 m.) buvo didžiausias ne tik visame Meksikos slėnyje, tačiau ir kone visoje Centrinėje Amerikoje. Akivaizdu, kad tarp Teotihuakano ir Ramiojo vandenyno Gvatemalos pakrančių vyko intensyvi prekyba, tačiau, deja, mes žinome tik tai, kas buvo siunčiama iš Meksikos į Gvatemalą, o ne atvirkščiai. Kad ir kas tai buvo, regis, tie dalykai neišsilaikė, tad kyla didelė pagunda tvirtinti, jog tai buvusios kakavos pupelės, kurios, kaip patvirtina duomenys, Balbertoje buvo ir naudojamos, ir vertinamos.

Yra įrodymų, kad tokia pat intensyvi prekyba su Teotihuakanu vyko ir kitose Ramiojo vandenyno vietovėse; neretai buvo prekiaujama Teotihuakano keramikos gaminiais. Ant keletos šimtų smėlio laikrodžio formos molinių smilkyklių, kurias šalia Eskvintlos miesto surado plėšikai, buvo pavaizduotos kakavos ankštys, veikiausiai *criollo* rūšies. Šios smilkyklės akivaizdžiai buvo pagamintos Teotihuakanui būdingu stiliumi, nors jos galėjo būti pagamintos ir vietoje[17]. Greičiausiai dėl blogų išsilaikymo sąlygų pačiame Teotihuakane nebuvo aptikta jokių kakavos pėdsakų, tačiau viename mieste rastame vazos fragmente yra vaizduojamas vamzdis (matyt jis priklauso vienam iš dvynių didvyrių), nutaikytas į paukštį, tupintį kakavmedyje.

Prabangus klasikinio periodo majų gyvenimas ėmė žlugti iškart po 800 m. IX a. pab. mieste valstybėje nutrūko bet kokia visuomeninė ir politinė veikla, kai milijonai majų paliko Peteną, patraukdami į šiaurę Jukatano link ir į pietus aukštumų link, puikiuosius savo



Išraižytoje vazos šukėje, rastoje centrinėje Meksikos dalyje įsikūrusiame Teotihuakane, vaizduojamas jaunas medžiotojas, atrodo, vienas iš dvynių didvyrių, medžiojantis kakavmedyje tupintį ketsalį. Ankstyvasis klasikinis laikotarpis, maždaug 500 m.

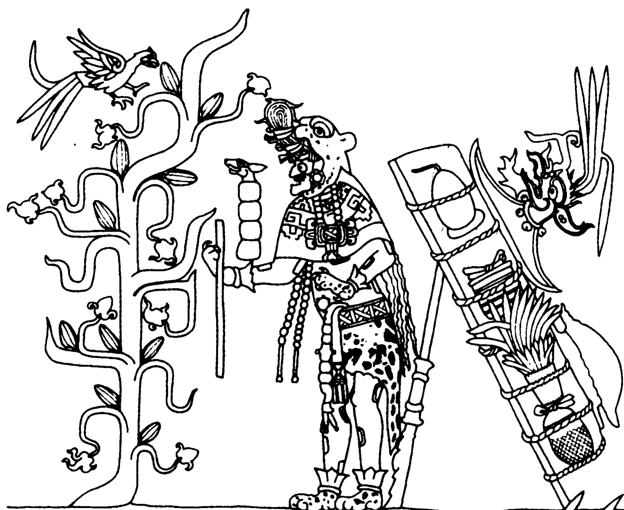
miestus išmainę į miškus. Klasikinio laikotarpio majų žlugimą, kaip paprastai yra įprasta vadinti šią tragediją, nulėmė per didelis gyventojų skaičius ir baisus aplinkos nualinimas, – visi šie veiksniai vienu ypu nuvilnijo per visas pietines žemumas, tiesa, ne visur pasibaigę žlugimu, mat kai kuriose provincijose ribiniu klasikiniu laikotarpiu netgi suklestėjo kultūra. Viena tokių vietovių buvo Puuko kalvos šiaurės vakarų Jukatane, kur išaugo tokie didingi miestai kaip Usmalis ir Kabahas. Čičen Ica, įsikūrusi centrinėje Jukatano dalyje, taip pat išgyveno kultūros renesansą.

Pagrindinė sritis, iš kurios būtų galima spręsti, kas iš tiesų vyko ribiniu klasikiniu laikotarpiu, ir galinti padėti sužinoti kakavos istoriją, yra rytinio Tabasko Čontalpos provincija, raizgių ir tingių upių,

pelkių ir sąnašinių lygumų kraštas. Tai čontalų majų tėvynė, dar žinoma Putuno pavadinimu, suklestėjusi dėl jų ypač produktyvių kakavos plantacijų ir plataus prekybos tinklo. Užkariavimo metu ir veikiausiai gerokai anksčiau Putunas valdė pakrantes, kuriose buvo išplitęs kanojų prekybinis tinklas, nutįsęs nuo Čontalpos šiaurėje per visą Jukatano pusiasalį iki pat Nito ir Nako prekybinių centrų, šalia Hondūro įlankos. Šioje prekyboje svarbiausia buvo kakava – ir prekė, ir pinigai[18].

Tikri prisitaikymo žinovai Centrinės Amerikos Putuno gyventojai (sykį Erikas Tompsonas juos net pavadino „Naujojo pasaulio finikiečiais") gausybę dalykų, netgi asmenvardžius nahuatlių kalba, perėmė iš savo nahuatlių kalba kalbėjusių prekybos partnerių iš centrinės Meksikos prekyviečių. Galutinio majų miestų saulėlydžio metu ant vėlyvųjų stelų, ypač paupio Seibalo metropolyje, prie Rio de la Pasjon pietvakarinėje Peteno dalyje, buvo pradėti vaizduoti žmonės su meksikietiškais atributais. Daugelio archeologų nuomone, į Putuną jie galėjo įsiveržti iš žemupio ir prisidėti prie politinio vakuumo, nulėmusio majų prekybinių kelių žlugimą. Jukatane, ypač Čičen Icos mieste, susiformavo majų ir Meksikos kultūrų mišinys.

Tačiau svarbiausi mūsų istorijai liudijimai apie Putuno prekybinius ir karinius veiksmus mus pasiekia iš Kakastlos, esančios aukštumų Meksikos provincijoje Tlaskaloje, šiek tiek į pietryčius nuo ugnikalnių, suformavusių rytinį Meksikos slėnio pakraštį. Ant kalvos, nuo kurios buvo žvalgoma Pueblos lyguma ir kalnų keliai, vedantys į pelningas slėnio prekyvietes, galima rasti savitu Meksikos majų stiliumi blizgiomis spalvomis nudažytas sienas – beje, be galo panašias į Putuno majų reljefus iš Seibalo. Kakastloje galima aptikti seną majų pirklių ir kakavmedžių augintojų dievą erelio nosimi Ek Čuahą (arba dievą L). Rankoje laikydamas kelionės reikmenis, per petį persimetęs didelį krepšį, jis ilsisi prie kakavmedžio. Kituose Kakastlos sienų piešiniuose detaliai vaizduojamas galingas kruvinas mūšis, o Putuno didvyriai (o galbūt ir dievai) šoka vilkėdami Meksikos majų kostiumus su karališkaisiais majų atributais[19].



Ant IX a. Kakakstlos, centrinėje Meksikoje, sienų pavaizduotas majų pirklių dievas (Ek Čuahas) artinasi prie didžiulio kakavmedžio. Ant medžio tupi ketsalis. Dešinėje pusėje matyti dievo krepšys ir skrybėlė.

Tad kaip turėtume aiškinti šiuos Kakastlos vaizdus? Ribinį klasikinį periodą iš tiesų galima laikyti „nelaimių laikotarpiu“, kurio metu žlugo karalystės, o daugelis tautų – ypač Putuno – pradėjo keltis į kitas vietas. Liudijimai yra pakankamai akivaizdūs: IX a. pr. agresyviai nusiteikusi, prekiauti linkusi Putuno majų grupė išsikovojo kelią nuo Čontalpos iki Meksikos plokščiakalnio ir ten, kur kadaise ėjo didžiausias Teotihuakano prekybinis kelias, strategiškoje vietoje įkūrė prekyba besivertusią karalystę. Anot mūsų istorinių šaltinių, čia jie pasiliko, kol juos nugalėjo toltekai (apie kuriuos kiek vėliau). Neturime nė menkiausio supratimo, kokios prekės galėjo keliauti iš aukštumų iki Čontalpos ir toliau, tačiau akivaizdu, kad šie svetimšaliai buvo visiškai užvaldę prekybą kakava ir prekiavo ja visur nuo derlingų savo plantacijų iki Meksikos aukštumų drėgnųjų plynaukščių, kur kakavmedžių augo gerokai mažiau. Kartu su kakava

veikiausiai jie atvežė ir tropikų prekių, pvz., šokolado pagardų ar egzotiškų paukščių plunksnų iš žemumų atogrąžų miškų.

Majai iki užkariavimo

X a. Centrinėje Amerikoje atsirado nauja tauta: toltekai. Vėlesniuose actekų pasakojimuose jie apibūdinami kaip antžmogiai, ypač gabūs menui. Pasakojama, kad kaip tik jie civilizaciją perdavė actekams, kurie pamažu juos išstūmę tapo didžiausia centrinės Meksikos galia. Toltekai ne tik nugalėjo putunų majus (kuriuos vadino „olmekais", kad mus suklaidintų!) kaip Kakastlos srities valdovus, tačiau, atrodo, skersai perėjo visą Meksikos įlanką ir į savo rankas paėmę visą Jukatano pusiasalį, kontroliavo jį iš rytinės savo sostinės Čičen Icos. Didžiojoje Centrinės Amerikos dalyje įsiviešpatavo *pax tolteca*, kuri buvo paskelbta poklasikiniu laikotarpiu ir baigėsi įsiveržus ispanams.

Artėjant XII a. viduriui, toltekų hegemonija pradėjo mažti, o jų vakarinė sostinė Tula (arba Tolanas) Meksikos Idalgo provincijoje virto griuvėsiais. Etnoistoriniai dokumentai tvirtina, jog šį žlugimą nulėmė vidinė nesantaika ir maištas. Majų apgyventos teritorijos, ypač Jukatano žemumos, dar kartą suskilo į majams būdingą politinę mažų valstybėlių, be paliovos kariaujančių dėl viena kitos žemių ir duoklės, struktūrą. Tarpusavyje susikivirčijo Gvatemalos aukštumose įsikūrusios galingos besivaržančios karalystės, ypač kičiai ir kakčikelai, kurių kiekviena tvirtino esanti teisėta tolimosios Tulos palikuonė.

Tikrasis šių besivaržančių genčių pasiekimas buvo derlingiausių žemių, kur augo kakavmedžiai, užgrobimas arba naudingi prekybiniai ryšiai su jų savininkais. Didžiausia kakavmedžių plantacija buvo putunų apgyventa Tabasko Čontalpa bei Ramiojo vandenyno pakrančių Čiapaso ir Gvatemalos lygumos, ypač gerai drėkinama

Boka Kosta – teritorija vulkaninių aukštumų papėdėse. Žymiausia šios Ramiojo vandenyno pakrantės dalis buvo Sokonočkas (nahuatlių kalbos žodis, kurį ispanai tarė Sokonuskas). Ši vietovė vėliau tapo pagrindiniu actekų karinio ir prekybinio imperializmo taikiniu, mat ten augo aukščiausios kokybės kakavos pupelės (iki pat XIX a. jos buvo laikomos geriausiomis pasaulyje). Ikikolonijiniu laikotarpiu Boka Kostoje vyko nuolatiniai mūšiai dėl kakavmedžių teritorijų; jos tapo ir svarbiausiu žymiausio kičių majų karaliaus Kvikabo kariniu siekiu. Šiose teritorijose aukštumų majai ne tik turėjo savo anklavas, tačiau pavergti vietos gyventojai savo šeimininkams privalėjo mokėti didžiules kakavos pupelių duokles.

Grįžtant prie majų apgyventų žemumų, kolonijiniu periodu Čontalpa išgarsėjo kakavos gamyba ir net iki mūsų dienų išliko vienintele Centrinės Amerikos dalimi, turinčia komerciškai naudingas plantacijas. Pasak kolonijinio periodo 1639-ųjų šaltinio, „šiame krašte verslas yra kakavos pupelės.“ Prieš keturiasdešimt metų vyskupo Chuano Iskvijerdo (*Juan Izquierdo*) rašytame laiške Pilypui II randame štai tokį aprašymą:

> Už šimto lygų nuo šio miesto yra provincija, vadinama Čontalpa, turtinga kakava vadinamų vaisių, itin vertinamų Naujosios Ispanijos šalyse. Visi šios provincijos indėnai nuolat stengiasi plėsti savo kakavmedžių nuosavybę ir turi nemažai turtų, tad yra dosnūs dovanų savo ganytojams (misionieriams), kurie ėmėsi juos globoti[20].

Teritoriją, kurioje paplitusi majų kalba ir kuri driekiasi rytinėje Čontalpos dalyje, actekai vadina „Akalanu“, arba „Kanojų kraštu“. Akalano žemės derlių duoda ne mažiau kaip keturis kartus per metus, tačiau daugiausia nuo balandžio iki liepos. Kaip daugelis Centrinės Amerikos miestų, jo sostinė Icamkanakas buvo padalintas į keturis kvartalus. Vieno iš šių kvartalų dievas buvo Ek Čuahas (mums jau žinomas kaip kakavos ir pirklių globėjas). Vėlyvuoju poklasikiniu periodu žodis „prekyba“ iš esmės buvo tapatinamas su kakavos prekyba.

Kalbant apie galimybes Jukatane auginti kakavmedžius, reikėtų paminėti pagrindines gamtines kliūtis. Visų pirma, čia iškrinta pernelyg mažai kritulių, o traukiantis į šiaurės vakarų pusiasalio dalį jų dar labiau mažėja. Antra, šiame kalkiniame karstiniame krašte iš esmės visiškai nėra upių, be to, nėra ir derlingos sąnašinės žemės, kuri ypač tinka kakavmedžiams augti. Tik pietryčiuose besidriekiančiose žemėse, kurios ribojasi su Četumalo Bėjumi ir Belizo upe, plytėjo prekybos atžvilgiu perspektyvios kakavmedžių plantacijos. Tarp Jukatano majų kakava turėjo tokį aukštą religinį ir visuomeninį statusą, jog jie vis viena rasdavo priemonių kakavmedžiams auginti. Čionykščiai panaudojo drėgnas ir pilnas žemių karstines daubas, vietos kalba vadinamas *cenotes* (iškreiptas majų kalbos žodis „dzonot"). Mums svarbūs ispanų šaltiniai, liudijantys apie XVI a. Jukataną, pvz., brolio Antonijo de Sjudad Realo (*Antonio de Ciudad Real*) ir garsiojo (bei liūdnai pagarsėjusio) vyskupo Diego de Landos (*Diego de Landa*), taip pat užsimena apie šias nedideles plantacijas, o Landa jas netgi pavadina „šventosiomis giraitėmis". Atrodo, kad jos bus buvusios privati turtingųjų nuosavybė, tačiau tikrai negalėjo duoti didelio kakavos pupelių derliaus – tiesą sakant, Sjudad Realas mus netgi tikina, esą jos nešusios „itin menką derlių".

Neseniai Artūras Gomes-Pompa (*Arturo Gómez-Pompa*) ir jo kolegos[21] kaip tik tokiose daubose, netoli Jukatano stūksančiame Valadolido mieste, kur palyginti su sausu pusiasaliu pelkėta ir derlinga žemė šiems augalams teikia išties puikią terpę, be kitų vertingų augalų, rado ir kakavmedžių. Dėmesį patraukia berods X a. išpieštas Pelėdų šventyklos akmeninis kapitelis Čičen Icoje. Jame vaizduojamas majų dievas Kauilas, karališkosios kilmės maisto valdovas, stovintis ant gyvatės žandikaulių, iškilusių iš *cenotes*, o nuo daubos stogo kybo kakavmedžio ankštys – neabejotina, kad tai užuomina į šią savitą sodininkystės formą.

Skirtingai nuo išties didelių ir gausiai auginamų kakavmedžių Sokonuske ir Čontalpoje, šios Jukatano daubų giraitės tebuvo turtingų-

jų pramoga – panašiai kaip turtingų Manheteno gyventojų pastogėse yra įveisiami šiltadaržiai su tropikų orchidėjomis ir sumodeliuotais pomidorais. Nereikia nė sakyti, kad didžioji dalis suvartojamų pupelių Jukataną pasiekdavo prekybiniu keliu: daugiausia iš Čontalpos į Jukataną buvo įvežama kakavos, obsidiano, vario, aukso ir plunksnų, o išvežama druskos, puikių medvilninių drabužių ir vergų (daugiausia karo belaisvių).

Gausybėje knygų apie šokoladą yra užsimenama, kad actekai kakavos pupeles naudojo kaip pinigus, tačiau kažkodėl jose neminima, kad šis paprotys buvo žinomas visoje majų gyventoje teritorijoje. Tiesą sakant, tai buvo visoje Centrinėje Amerikoje paplitęs reiškinys. Matyt, visa tai prasidėjo gerokai anksčiau, tačiau archeologija šiuo klausimu tyli (nors „suklastotos" Balbertos pupelės gali būti puikus įrodymas). XVII a. pr. metraštininkas Franciskas de Kardenasas (*Francisco de Cárdenas*)[22] mums pasakoja, jog Čontalpoje kakavos pupelės buvo naudojamos kaip monetos, be to, už jas buvo galima įsigyti smulkių namų ūkje reikalingų dalykų. Iš dokumentų žinome, kad kolonijiniais laikais (o galbūt ir prieškolonijiniais) majų darbininkams, ypač lydėdavusiems ilgose kelionėse, kai šie atvykdavo į actekų Meksiką, algą mokėdavo kaip tik tokiais pinigais.

Vaizdingiausiai kakavos pupeles kaip grynuosius pinigus apibūdino XVI a. pr. metraštininkas Franciskas Oviedas y Valdesas (*Francisco Oviedo y Valdes*), pasakodamas apie Nikaragvos *nikarao* tautą[23], kuri paprastai patenka už Centrinės Amerikos ribų, tačiau tuo pat metu turi gausybę jai būdingų bruožų. *Nikarao* tautoje triušio vertė siekė maždaug dešimtį šių „migdolų", aštuoni čikosapotės (medžio, iš kurio gaminama kramtomoji guma) (*Achras sapota*) vaisiai buvo verti keturių „migdolų", vergas – maždaug šimto, o prostitutės paslaugos – nuo aštuonių iki dešimties, „priklausomai nuo susitarimo". Nėra abejonių, kad panašiai kakavą vertino ir majai.

Šiek tiek apie kakavos vartojimą ir paruošimą ikikolonijinio periodo Jukatane yra pasakojęs vyskupas Landa:

> Iš sumaltų kukurūzų ir kakavos pupelių jie gamina labai skanų putojantį gėrimą, kurį gerdami švenčia savo šventes. Iš kakavos pupelių jie gamina ir riebalus, panašius į sviestą ir iš jo bei kukurūzų paruošia dar vieną gėrimą, labai skanų ir labai vertinamą... Be to, jie džiovina kukurūzus ir juos mala, o sumaišę su vandeniu gamina ypač gaivų gėrimą, į kurį įberia žiupsnelį indėnų pipirų (veikiausiai kvapiųjų pipirų, *Pimenta officinalis*) arba kakavos[25].

Šiuolaikinis Landos leidėjas profesorius A. M. Tozeris (*Tozzer*) nustatė, jog paskutinis paminėtas gėrimas yra visoje Centrinėje Amerikoje paplitęs gėrimas, šiandien vadinamas *pinole*.

Majų ritualuose ir puotose šokoladas užėmė išskirtinę vietą. Panašiai į paprotį, paplitusį tarp šiuolaikinių Meksikos plokščiakalnio actekų, praturtėję Jukatano pirkliai ir kilmingieji taip pat buvo priversti kelti iškilmingas puotas, panašias į Šiaurės Amerikos vietos gyventojų rengiamus *potlatčius*, pasižyminčius dosniu svetingumu ir abipusiškumu:

> Neretai per vieną pokylį majai išleisdavo viską, ką buvo uždirbę daugelį dienų prekiaudami ar derėdamiesi. Šias šventes jie pažymėdavo dvejopai: pirma, jei tai būdavo kilmingų ir įtakingų žmonių puota, kiekvieną svečią ji įpareigodavo surengti panašų pokylį. Kiekvienam svečiui būdavo gausiai patiekiama keptos paukštienos, duonos ir kakavos gėrimo[26].

Dvasininkai, taip pat ir Landa, apstulbo pastebėję, kad ir pagoniški majai turi berniukams ir mergaitėms skirtus įšventinimo ritualus – nejau Evangelija šiame barbariškame krašte buvo paskelbta anksčiau? Apeigas atlikdavo spalvingais drabužiais apsirėdęs šventikas. Vaikus surinkdavo į virve aptvertą aptvarą, laikomą ketverto vyresnių vyrų, simbolizuojančių čakus (lietaus dievus); kiekvienas jų stovėdavo skirtingame kampe. Tuomet ceremonijai vadovaujantis kilmingasis, paėmęs kaulą, pamirkydavo jį inde su skysčiu, pagamintu „iš tam tikrų gėlių ir sumaltos ir gryname vandenyje, anot jų, pasemtame iš medžio

drevių ar uolų miškuose, ištirpintos kakavos". Šiuo skysčiu visiškoje tyloje jis patepdavo vaikų kaktą, veidą, rankų ir kojų tarpupirščius.

Nors pusiasalio daubų sodai turėjo tikrai menką ekonominę reikšmę, namuose išaugintos Jukatano kakavos pupelės buvo didžiai vertinamos ir net turėjo savitą joms skirtą ritualą, kurį yra aprašęs ir Landa:

> Muano mėnesį visi kakavmedžių plantacijų savininkai švęsdavo dievams Ek Čuahui, Čakui ir Obnilui skirtas šventes, mat pastarieji buvo jų tarpininkai. Jie rinkdavosi vienoje plantacijoje, kur buvo aukojamas šuo kakavos spalvos kailiu; dievybėms buvo deginami smilkalai, aukojamos mėlynos spalvos iguanos, vieno paukščio plunksnos ir kitų rūšių paukščiai ir žvėrys, o kiekvienas savininkas gaudavo po kakavos varpą (veikiausiai kakavos ankštį)[27].

Etnoistoriniai duomenys liudija apie plačiai, galbūt net visoje majų apgyventoje teritorijoje, paplitusį šokolado vartojimą sužieduotuvių ir vestuvių ceremonijose, ypač tarp turtingųjų. Šiuo atžvilgiu šokolado gėrimas užėmė tą pačią vietą kaip brangus prancūziškas šampanas mūsų kultūroje. Pasakojama, kad kičių majų karaliui ieškant žmonos, jo pasiuntiniui buvo įteiktas indas su raudonu gėrimu (nesvarbu, kas ten buvo) ir kitas indas su plaktu šokoladu. Kičių karalystėje buvo trys giminystės ryšiais susiję valdovai, kurie rūpinosi vestuvių puotomis. Kaip pastebi kičių žinovas Denisas Tedlokas (*Dennis Tedlock*)[28], vienas iš dalykų, kurį žmonės darydavo drauge, buvo *čokola'j*, „šokolado gėrimas kartu". Iš čia veikiausiai ir yra kilęs ispanų (ir anglų) kalbos žodis „šokoladas" (žr. ketvirtą skyrių). Retkarčiais ir kakavos pupelės taip pat galėjo turėti panašią reikšmę, apie tai galima spręsti iš Eriko Tompsono cituojamo pasakojimo apie ankstyvojo kolonijinio periodo „laukinius" (vis dar nenugalėtus) čolų majus iš Čiapaso miškų:

> Štai kokia jų vestuvių eiga: nuotaka įteikia jaunikiui nedidelę spalvotą kėdę ir penketą kakavos pupelių sakydama: „Visa tai įteikiu tau kaip

ženklą, kad priimu tave kaip savo vyrą." Įteikdamas jai keletą naujų sijonų ir penketą kitų kakavos pupelių vyras pasako tuos pačius žodžius[29].

Vėlyvojo laikotarpio majų kakavos paruošimas

Kolonijiniai šaltiniai ir šiuolaikinės etnografijos duomenys atskleidžia, kad majai žinojo – ir vis dar žino – daugybę būdų, kaip iš *Theobroma cacao* pagaminti valgį ir gėrimą, kiek panašų į tą, kurį jau esame minėję nagrinėdami hieroglifinius klasikinio periodo vazų tekstus. XVII a. ispanų–majų kalbų žodyne, kuris šiuo metu yra saugomas Vienos nacionalinėje bibliotekoje[30], paprastasis šokoladas yra vadinamas *čakau haa*, „karštasis vanduo" (arba „karštasis šokoladas", nes žodis *haa* taip pat gali reikšti ir „šokoladą"). Kitas gėrimas, pagamintas iš kakavos, kukurūzų ir sapotės, *Sapotaceae*, sėklų, yra vadinamas *tzune*. Atrodo, kad šis buvo skirtas ypatingoms progoms. Tiesa, labiau paplitusi buvo skysta tyrelė, vadinama *saca* (iš esmės tas pats pavadinimas pasirodo ir ant klasikinio periodo dubenų), pagaminta iš virtų kukurūzų, vandens ir kakavos. Kaip jau esame minėję, „paprastojo" šokolado – kuris, sprendžiant iš jo pavadinimo, buvo vartojamas karštas – vienas iš elementų buvo putos, o kad jos susidarytų, šokoladas būdavo plakamas.

Šiuose ankstyvojo laikotarpio Jukatano majų žodynuose yra minimi ir du šokolado pagardai: vienas jų vanilė, o kitas vadinamas „ausies gėle". Tiesa, apie juos bus daugiau kalbama kitame skyriuje, mat apie actekų kakavos „gardinimą" prieskoniais yra kur kas daugiau informacijos nei apie majų.

Kažkada didžiulės rytinio Čiapaso dalies valdovų Lakandono majų skaičius šiandien tesiekia vos keletą šimtų. Jie glaudžiasi apgailėtinuose likučiuose kadaise vieno didžiausių Naujojo pasaulio miškų. Nepaisant šiuolaikinių meksikiečių spaudimo, Lakandono majai išlaikė gausybę savo kultūrinių tradicijų, taip pat ir kulinari-



nių, siekiančių klasikinį laikotarpį. Šie žmonės vis dar augina savo kakavmedžius, o iš kakavos pupelių gamina net porą rūšių gėrimų: vieną – kasdieniam vartojimui, kitą – savo dievams.

Šventasis šokoladinis Lakandono gėrimas yra panašus į kasdienį, nes abiejuose didžiai vertinamos putos išgaunamos įdėjus putojančios medžiagos, tačiau tarp jų esama ir skirtumo[31].

KASDIENIS ŠOKOLADINIS LAKANDONO GĖRIMAS

Išraugintos ir išdžiovintos pupelės iš pradžių yra paskrudinamos keptuveje ir nuimama viršutinė luobelė. Tuomet nupjaunama atšaka, vadinama sugir. Ji veikia kaip putodaros priemonė. Kietesnė dalis yra sumalama, o skaidulos ir skystis supilami į moliūginį koštuvą, kuris maišant įmerkiamas į vandenį. Taip atsikratoma nereikalingų skaidulų. Po to švelnesnę sugir dalį šeimininkė sumala kartu su kakavos pupelėmis ir pakepintais kukurūzais. Visa masė yra supilama į paruoštą vandenį ir mišinys, jo nekaitinant, plakamas mediniu muštuvu. Susidariusios putos nugriebiamos, uždedamos ant kukurūzų tyrelės ir suvalgomos. Nugriebus putas, likęs šokoladinis gėrimas išgeriamas, tačiau „mėgstamiausia dalis yra putos“.

ŠVENTASIS ŠOKOLADINIS LAKANDONO GĖRIMAS

Šio ritualo rėmėjo žmona paskrudina kakavos pupeles, po to akmeniniu mano ir metate, o ne paprastais namų virtuvėse naudojamais geležiniais rankiniais malūnais jas sumala (tiesą sakant, ji tai atlieka tam tikroje maistui ruošti skirtoje patalpoje, šalia „dievo namų“, kur laikomi moliniai „dievų puodai“ su jų atvaizdais). Maldama ji dar įmaišo žolės, vadinamos aak, kuri ir priverčia kakavos skystį putoti plakant jį medine lazda. Paskui į mišinį įpilama vandens, skystis nukošiamas ir galiausiai supilamas į dubenis, kuriuose yra arba balche (ritualinio midaus, paskaninto tam tikro medžio šaknimi), arba sak ba (mums jau žinomos kukurūzų tyrelės). Tuomet šis gaminys „sumaitinamas“ „dievų puodams“.

Šių dienų Gvatemalos aukštumų majai žino gausybę būdų, kaip iš kakavos pupelių pagaminti gėrimą. Daugelis jų vartoja ir ispanų atvežtas medžiagas, pvz., cukranendrių cukrų, ryžius, cinamoną ir juoduosius pipirus (vietoj vietos virtuvėje vartojamo medaus, kukurūzų, kvapiųjų pipirų ir aitriųjų paprikų). Vienas iš labiausiai šiaurinėje Gvatemalos aukštumų dalyje paplitusių gėrimų ispanų vadinamas *batido* (amerikietiškuose gazuoto vandens skyriuose jis vadinamas „tirštu pieno kokteiliu")[32].

BATIDO

Kakavos pupelės sumalamos, o milteliai suberiami į dubenį, į kurį įpilama drungno vandens. Plakama ranka, kol susidarys lipni masė. Į šią masę įberiama vienos ar daugiau rūšių prieskonių, pvz., vanilės, dažinės urlijos (įberiama miltelių dėl raudonos spalvos), „ausies gėlės" (Cymbopetalum penduliflorum) ir sumaltų sepočių (sapotaceae) branduolių. Norint paruošti batido gėrimą, arbatinį šaukštelį šios masės reikia išmaišyti karštame vandenyje moliūginiame inde. Kadangi kakava yra labai brangi, o Gvatemalos indėnai itin neturtingi, neretai batido yra ruošiamas iš labai nedidelio kakavos kiekio ir daugybės juodųjų pipirų.

Tačiau net ir mūsų žinomi įvairūs šiuolaikinių majų kakavos paruošimo būdai anaiptol nėra visi, kuriais *Theobroma cacao* būdavo ruošiama senovėje. Pavyzdžiui, nors hieroglifų specialistai iki šiol nesutaria dėl šio rašto iššifravimo, tačiau kai kurie klasikinio laikotarpio majų molinių indų tekstai liudija, kad buvo vartojamos ir šviežios kakavos pupelės, ir (arba) jų minkštimas. Pasakodamas apie Ramiojo vandenyno Gvatemalos šlaitus XVII a. metraštininkas Antonijas Fuentes y Guzmanas (*Antonio Fuentes y Guzmán*) štai ką yra rašęs: „Tačiau grįžtant prie gerųjų kakavos savybių, niekam nederėtų pamiršti, kad vos jas išsilukštenus iš ankšties iš pupelių trykšta puikus ir be galo gaivinantis skystis, kurį indėnai sumaniai sugeba iš jų išgauti."[33]

Nedidelėje švarioje kanojoje šviežias pupeles su minkštimu jie supila į krūvelę, kur iš jų minkštimo išsisunkia „daug švelnaus, saldžiarūgščio ir ypač gaivaus skysčio“, tinkamo atsigaivinti nuo nepakeliamo šiam regionui būdingo karščio. Nors Fuentes y Guzmanas mums to ir nepasakė, tačiau iš tiesų tai yra alkoholinis gėrimas, nes jo aprašytas procesas kakavos gamyboje yra įprastinės fermentacijos dalis. Iš tiesų šiuo „vynu“ iki šiol tebesimėgaujama Čontalpoje.

Galime prieiti prie išvadų ir dar sykį pakartoti, kad šokoladas ir tas garsusis medis, iš kurio sėklų jis gaminamas, nebuvo vien actekų atradimas, kaip mus verčia manyti gausybė knygų, tačiau ir majų, ir tolimųjų jų protėvių, misių sokių kalbomis kalbėjusių olmekų. Kaip tik majai pirmieji išmokė Senąjį pasaulį gerti šokoladą ir kaip tik jie mums paliko žodį „kakava“. Kulinarinėje *Theobroma cacao* istorijoje jie išties nusipelno pripažinimo.



TREČIAS SKYRIUS

Actekai: *Penktosios saulės žmonės*



Veikiausiai jokia kita tauta nei praeityje, nei dabar, nėra įgijusi tokio prasto vardo kaip actekai (arba Mešika (*Mexica*), kaip jie paprastai vadino savo kraštą). Actekai beveik visuotinai laikomi žiauria ir sadistine tauta, dėl savo sadistinių ir kraugeriškų veiksmų prilygstančia naciams. Neabejotina, jog ispanų konkistadorai ir jų gynėjai pasistengė sustiprinti šį įspūdį, kad galėtų pateisinti neteisėtą savo pačių įsiveržimą į Meksiką ir visą Centrinę Ameriką bei ne vieną amžių trukusią priespaudą, genocidą ir visos tautos naikinimą. Tokia sąmoningai paskleista nuomonė, esą „tai turėjo jiems atsitikti" paspendė spąstus net ir garbiems mūsų laikų istorikams.

Ironiška, tačiau per kitą ispanų grupę mus pasiekė neįtikėtinai daug tikslios informacijos, leidžiančios susidaryti kur kas mažiau prietaringą ir klaidingą nuomonę apie čionykščius Meksikos gyventojus. Tai buvo elgetaujančių vienuolių grupė, tuojau po užkariavimo atvykusi atversti indėnų į krikščionybę. Jie netgi išmoko actekų – nahuatlių – kalbą, o kad vietos gyventojus būtų lengviau atversti į tikėjimą, išsamiai juos išklausinėjo apie jų gyvenimą iki užkariavimo. Dar vienas misijų (ypač pranciškonų) tikslas buvo bandymas ant Meksikos

civilizacijos griuvėsių sukurti naująją Utopiją, tūkstantmečio Dievo karalystę, kurioje jų atsivertėliai galėtų gyventi gyvenimą, nesugadintą pasauliečių ispanų, kurių nuodėmingi keliai jiems buvo itin atgrasūs.

Žymiausias tokių elgetaujančių vienuolių buvo brolis Bernardinas de Sahagunas (*Bernardino de Sahagún*), antropologų pelnytai laikomas pirmuoju pasaulio etnografu. Po 1521 metų užkariavimo Sahagunas atvyko su antrąja pranciškonų misijų banga ir netrukus įsitaisęs dirbti pas nahuatlių mokytoją ėmėsi klausinėti actekų visuomenės žiedo ir inteligentijos – šventikų, kilmingųjų, pirklių ir panašiai – apie visas jų religijos ir kultūros detales iki imperijos žlugimo. Jis parašė didžiąją 12 tomų gausiai iliustruotą enciklopediją *Bendroji Naujosios Ispanijos dalykų istorija*. Šis rankraštis buvo skaitomas iki XIX a. pab., kol fanatiškas ir nepakantus Ispanijos karalius Pilypas II knygą uždraudė. Joks kitas šaltinis apie vietinius Amerikos gyventojus jam neprilygsta nei savo išsamumu, nei kruopštumu, o mes galime visiškai pasitikėti tuo, ką Sahaguno informatoriai jam papasakojo apie visus actekų gyvenimo aspektus, taip pat kakavos ir šokolado vartojimą[1].

Žinoma, yra ir kitų šaltinių apie actekų gyvenimą ir istoriją, pvz., pačių konkistadorų (tačiau pastarieji, ypač Kortesas, yra labai prieštaringi apžvalgininkai) arba vietos kilmingųjų, savo pačių istoriją užrašinėjusių nahuatlių arba retkarčiais ispanų kalba, užrašai. Ypač vertingas šaltinis, kiek vėlesnis nei Sahaguno, yra brolio Diego Durano (*Diego Durán*) papasakota istorija, paremta dabar jau prarastais istoriniais metraščiais bei etnografiniais pranešimais[2].

Iš visų šių duomenų, taip pat iš ritualinių knygų ir kodeksų (kurių dauguma yra ikikolonijinio laikotarpio) galima susidaryti veržlios, kupinos užuojautos ir tragiško likimo tautos vaizdą, nėmaž nepanašios į tą kraugerišką, pusiau barbarišką tautą, kaip ji aprašoma šiuolaikinėje populiariojoje ir, deja, reikia pripažinti, mokslinėje literatūroje[3].

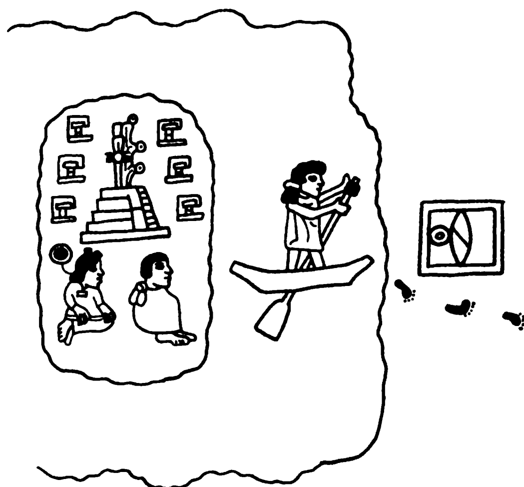
Actekų kilmė ir ankstyvoji istorija

Anot actekų tradicijos, prieš mūsiškį būta ir kitų pasaulių, vadinamų „Saulėmis". Kiekvieną jų esą sukūrę dievai, kiekvienas jų klestėjęs ir galiausiai buvo sunaikintas dieviškų būtybių. Actekai ir visa žmonija atsiradusi Penktojoje saulėje, kuri antgamtiniu būdu gimusi didžiajame senovės mieste Teotihuakane. Tačiau vieną dieną pražus net ir ši Saulė – šįsyk ją sunaikins didžiulis žemės drebėjimas, ir pražus visos gyvos būtybės.

Toks mitas liudija tai, kad iš tiesų actekai buvo pesimistinės pasaulėžiūros tauta. Dėl jų kilmės Penktosios saulės epochoje jų įsitikinimai priklauso „gimimo rąstų trobelėje" mokyklai: lygiai kaip pirmieji, o ne ką mažiau ir vėlesni JAV politikai, actekai mėgo pasigirti apie savo kuklią pradžią ir savo pačių pastangomis pasiektą iškilimą bei galią. Pasak jų pasakojimų ispanams, iš tiesų jie nebuvo čionykščiai Meksikos slėnio gyventojai, tačiau atkeliavo čia iš tariamos savo tėvynės Astlano („Baltųjų garnių žemės"), kuri esą buvusi šiaurės vakariniuose Meksikos pakraščiuose. Dar kita akivaizdžiai prieštaringa legenda byloja, esą septynios jų gentys išėjusios iš į įsčias panašaus požeminio kambario, vadinamo „Septyniomis olomis" (nahuatlių kalba *Chicomoztoc* „Čikomoctokas").

Vis dėlto rankraščiai sutaria dėl to, kad pusdykumėje, iš kur buvo kilę, jie buvo šis tas daugiau nei paprasti kaimiečiai: dėvėjo odinius apsiaustus, medžiojo lankais ir strėlėmis bei šiek tiek vertėsi žemdirbyste.

Jie buvo gavę genties dievo Huicilopočtlio („Dešinės pusės kolibris") pranašystę: esą jie paliksią Astlaną ir galiausiai pasieksiantys ežero salą ir išvysią ten ant dygliuoto kaktuso tupintį erelį, laikantį snape gyvatę. Šioje saloje jie ir įkursiantys miestą, iš kurio valdysiantys visą pasaulį. Vadovaujami ketverto dievų atvaizdus nešančių šventikų, jie apsistosią vietovėje, pavadintoje Koatepeku, „Gyvatės kalnu", kur įvyksią keletas paslaptingų įvykių, vienas iš jų – Huicilopočtlio gimimas iš deivės motinos Koatlikujės įsčių. Ši deivė vėliau



Actekai palieka savo gimtuosius namus Astlaną, įsikūrusį ežero saloje. Iš Tira de la Peregrinación.

mūsų pasakojime suvaidins anaiptol ne menkiausią vaidmenį. XIV a. pr. migruojantys actekai pasiekė Meksiko slėnį, kuriame jau buvo įsikūrę kur kas aukštesnės kultūros tautų miestai, anuomet jau du šimtmečius kaip žlugusios senosios toltekų civilizacijos palikuonys.

Padarę vietos gyventojams įspūdį dėl savo karingumo, iš pradžių actekai gyveno kaip jų vasalai ir vergai. Tačiau po keletos įvykių vietos gyventojai šiuos įsiveržėlius išvarė į nedideles ir pelkėtas salas, pūpsančias dideliame Mėnulio ežere, kuris kadaise plytėjo didžiojoje Meksiko slėnio dalyje. Vienoje jų – tik pamanykit! – jie aptiko ant kaktuso tupintį erelį, kuris snape turėjo įsikandęs gyvatę. Čia jie ir įkūrė Tenočtitlaną, netrukus tapusį galinga sostine. Netrukus po to buvo pavergti visi šioje centrinėje Meksikos dalyje klestėję, juos niekinę ir engę miestai valstybės. 1375-aisiais jie išsirinko savo pirmąjį tikrą karalių Akamapičitlį („Sauja Strėlių"). Per šimtą metų į jų valdžią pateko didžiulė Centrinės Amerikos dalis, o jų valstybę iš tiesų buvo galima pavadinti imperija.

Actekai puikiai išmanė karo meną. Dėl didžiulės savo kariaunos ir karinės kultūros jiems pavyko įveikti kone visus priešininkus. Vienintelė ir didžiausia kliūtis buvo vakaruose įsikūrę Mičoakano

taraskanai, tačiau būdami išmintingi, viso savo klestėjimo metu jie nė sykio nėra jų užpuolę. Į rytus nuo slėnio buvo įsikūrusi tlaskalanų – tradicinių actekų priešų – valstybė. Tlaskalanus apsupusi actekų kariauna galiausiai būtų juos pavergusi, tačiau vietoj to sudarė su jais keistą sutartį, vadinamą „Gėlių karu", kuria buvo susitarta dėl nuolatinių karo veiksmų, turėjusių abiem pusėms užtikrinti nuolatinį apsirūpinimą aukojimui skirtais belaisviais. Į rytus nuo imperijos aukštumose ir žemumose įsikūrusiems majams jie nė nemėgino primesti savo valdžios. Ir kam jiems būtų prireikę tai daryti, jei su anais palaikė naudingus prekybinius ryšius? Abiem pusėms buvo paranku juos išlaikyti, ypač dėl didžiulio prekybinio Sikalanko uosto, kurį šie klastingi pirkliai – Čontalo ar Putuno majai – turėjo savo rankose.

Reikšmingiausias mūsų istorijai actekų užkariavimas įvyko valdant Auicotliui (1486–1502): prie imperijos buvo prijungta Sokonočko (Sokonusko) provincija, Ramiojo vandenyno pakrančių lyguma ir gretimas pietryčių Centrinės Amerikos kraštas, kuris jau buvo spėjęs išgarsėti aukštos kokybės kakava ir jos gaminiais. Visa tai ypač domino actekų tolimų atstumų pirklius, arba (pochteka) *počteka*, kurie šiame karo žygyje suvaidino svarbų vaidmenį.

Ar legendoje apie „gimimą rąstų trobelėje", kurią taip kruopščiai puoselėjo actekų aukštuomenė, galėtų būti nors kiek tiesos? Galėjo būti taip, kad nedidelė migrantų grupelė, sprukusi iš sausringų šiaurės vakarų žemių, iš tiesų atsibastė į slėnį kartu atsinešdama savo genties Huicilopočtlio kultą ir griežtą karinę kultūrą, kuri actekų valstybės ideologijai buvo ypač svarbi. Neabejotina, kad didžioji dalis imperijos centre gyvenusių žmonių buvo senieji jos gyventojai, garbinę senuosius iki Huicilopočtlio klestėjusius dievus. Actekų valdovai ir inteligentija perėmė jų kur kas sudėtingesnę kultūrą, kuri savo ruožtu dar susimaišė su majų (audringomis ribinio klasikinio laikotarpio dienomis jie buvo įsiveržę į centrinę Meksiką) mokslo ir kultūros elementais. Atrodo, kad svarbiausias šių elementų buvo putunų majų prekybos sistema, kurios pagrindas buvo kakava.

Actekai iki užkariavimo

Mokslininkai iki šiol tebesiginčija dėl actekų imperijos kilmės. Ar tai buvusi tikra imperija šiuolaikine prasme? Visų pirma, tai buvo sąjunga tarp: 1) salos sostinės Tenočtitlano; 2) Teškoko, seno ir kultūringo miesto valstybės rytinėje Mėnulio ežero pusėje; 3) Tlakopano, nedidelės kunigaikštystė vakarinėje žemyninio Tenočtitlano dalyje. Kad ir kaip ten būtų, kai prireikdavo priimti karinius ir politinius sprendimus, Tenočtitlano žodis būdavo paskutinis. Iš esmės tai buvo sąjunga, skirta padalyti iš actekų kariaunos sutriuškintų provincijų surinktai duoklei. Neabejotina, kad didžioji grobio dalis – į slėnį jis patekdavo du kartus per metus – atitekdavo Tenočtitlanui. Paprastai tai būdavo maisto produktai, pvz., kukurūzai ir pupos, drabužiai, karo apranga ir skydai bei įvairūs prabangos dalykai. Pasirodžius ispanams, Tenočtitlano gyventojai buvo labiau priklausomi nuo duoklės, kurią jie gaudavo maisto produktais, nei nuo slėnyje dirbamuose laukuose išaugintų produktų.

Galima būtų ginčytis dėl imperijos gyventojų skaičiaus, tačiau apytikriais apskaičiavimais, vien Meksikoje gyveno nuo 10 iki 11 mln. gyventojų. Ypač sunku nustatyti salos sostinės gyventojų skaičių, tačiau veikiausiai Tenočtitlane (kartu su „miestu seserimi“ Tlatelolku, esančiu šiaurinėje salos dalyje) galėjo gyventi daugiau nei 200 000 gyventojų. Tais laikais tai buvo vienas didžiausių pasaulio miestų.

Laisvi kiekvieno miesto, taip pat ir sostinės, piliečiai būrėsi į *calpoltin* (kalpoltinus), vietos žemės valdas, kurių kiekviena turėjo savo vadą ir valdovą, šventyklą ir mokyklą (mokslas buvo visuotinis – abiejų lyčių vaikams). Kiekviena šeima turėjo dirbamos žemės. Iš žmogaus ji būdavo atimama, jei jis jos nedirbdavo daugiau nei porą metų.

Nepaisant kuklių savo šaknų, tai buvo į sluoksnius susiskaldžiusi aristokratiška visuomenė. Paveldima valdovų, arba *teuctin*, klasė turėjo teisę į nekilmingų žmonių darbą ir duoklę. Valdovai turėjo ir privačių žemių, kurias paprastai dirbdavo didžiulė vergų klasė.

Aukščiausi valdovai buvo karališkos kilmės, iš kurių pats vyriausias buvo *huei tlatoani* arba „didysis kalbėtojas“, žmogus, kurį mes paprastai vadiname imperatoriumi. Iš nedidelio karališkosios šeimos kandidatų skaičiaus jį rinkdavo kilmingųjų taryba, o valdžia buvo perduodama arba sūnums, arba broliams. Jis valdydavo iki gyvos galvos, o jo asmuo buvo laikomas šventu: niekas negalėjo į jį pažvelgti ar jį paliesti (tam įžūlumo užteko tik Kortesui). Vėlesni valdovai gyveno dideliuose ir prabangiuose rūmuose, o sudėtinga dvaro organizacija ir įmantrus etiketas buvo nepaprastai panašus į barokinės Europos karališkųjų dvarų. Rūmų komplekse buvo ne tik ginklų, bet ir karališkųjų sandėlių (ir tokių, kur buvo laikomos kakavos pupelės, kaip vėliau turėsime progos įsitikinti), kurie perskirstomajai actekų ekonomikai ypač svarbūs.

Trys visuomenės grupės actekų visuomenėje užėmė ypatingą vietą. Atrodo, kad aukščiausia jų buvo šventikai. Kad taptų šventiku, žmogus privalėjo baigti *kalmekak*, kilmingųjų berniukams skirtą seminariją ir kur kas pažangesnę teologijos seminariją. Tai nebuvo lengva, nes šventikas privalėjo vadovauti sudėtingiems kalendoriniams šventyklos ritualams (taip pat ir žmonių aukojimui) ir visą naktį budėti. Negana to, šventikas turėjo laikytis celibato ir būti skaistus.

Nepaprastai sudėtinga buvo ir actekų religija, apie kurią Sahagunas ir Duranas mums pateikė išties nemažai žinių. Actekai buvo politeistai: jie turėjo gausybę dievų ir deivių, kurių daugelis simbolizavo gamtos jėgas ir žemdirbystės ciklą[4]. Kai kurie jų buvo keturnariai, orientuoti į keturias pasaulio puses. Labiausiai iš dievų buvo garbinamas lietaus dievas Tlalokas; sausas, visagalis karių, burtininkų ir karališkųjų namų globėjas Teskatlipoka, arba „didysis veidrodis“; Teskatlipokos priešininkas ir šventikų valdovas Kecalkoatlis, arba „plunksnuotoji gyvatė“; ir pavasario bei augalijos atsinaujinimo dievas Sipetotekas, arba „mūsų nudirtos odos valdovas“, kurį simbolizavo nudirta belaisvio oda apsisiautęs šventikas.

Daugelyje šių dievų garbinimo apeigų dalyvavo ir nekilmingi žmonės. Visa ši dievybių gausa gal ir galėjo patenkinti dvasinius pa-



Actekų dievo globėjo, karo ir saulės globėjo Huicilopočtlio įvaizdis iš Codex Borbonicus.

prastos liaudies poreikius, bet nahuatlių kalba parašyta poezija liudija, kad actekų filosofai ir mąstytojai visa tai susiejo su mintimi, esą vienintelė ir aukščiausia tikrovė yra visaapimanti antgamtinė būtybė, gyvenanti aukščiausiame dangaus sluoksnyje. Ši žmogaus pavidalą turėjusi būtybė arba galia, vadinama Dvilypumo valdovu (ir valdove), įkūnijo mintį apie priešingybių vienybę. Visa kita, taip pat ir mes patys, esame netikri ir greitai išnykstantys[5].

Galiausiai turėtume paminėti ir valstybinį Huicilopočtlio – senovinio actekų genties dievo – kultą. Šis dievas turėjo ir ankstesnių slėnio gyventojų garbinamo Saulės dievo savybių. Kaip aukščiausiojo karo dievo ir pačios Saulės garbinimas, jo kultas reikalavo kasdienių drąsių karo belaisvių aukų, idant aušros metu kasdien pasirodytų saulė. Jei to nebūtų, Penktosios saulės epocha pasibaigtų pasauline katastrofa. Tai buvo svarbiausia actekų žmonių aukojimo priežastis – anaiptol ne kraujo troškimas, ne polinkis į žiaurumą, ne mirties apsėdimas, tačiau baimė, kad pasaulis ir jame egzistuojanti gyvybė gali pražūti. Veikiausiai mėgindami pateisinti smerktinus savo pačių veiksmus

veržiantis į Meksiką ir vėliau, ispanai gerokai padidino nuo peilio žuvusių aukų skaičių. Actekų sostinėje tokiu būdu gyvenimą galėjo baigti daugiausiai koks tūkstantis belaisvių per metus, skirtingai nuo ispanų tvirtinimo, esą tai galėjo būti ne viena dešimtis tūkstančių.

Sostinės centre stūksanti didžioji šventykla iš tiesų buvo padalyta į dvi dalis: vienoje pusėje buvo lietaus ir žemdirbystės dievo Tlaloko šventykla, o kita pusė buvo skirta karo ir saulės globėjui Huicilopočtliui, kuriam einant tykšdavo aukų kraujas. Actekai turėjo polinkį į panašius kontrastus.

Actekų valstybės ramstis buvo kariai, privalėję baigti *telpochcalli* (telpočkali), karines akademijas. Apsiginklavę skydais, strėlėmis, lankais ir *macuauhuitl* (makuauhuitliais, baisiomis plokščiomis medinėmis kovos kuokomis, kurių pakraščiuose buvo įtaisyti obsidiano ašmenys), Centrinėje Amerikoje jie buvo kone nenugalimi. Kai tekdavo susigrumti – taip buvo bemaž nuolatos per visą actekų istoriją, – ši tauta turėjo išlaikyti didžiules kariuomenes ir ilgą laiką jas aprūpinti. Paprastai visos kariuomenės veždavosi savo maisto atsargas, tad ir actekai nebuvo išimtis. Karių racionas karo žygių metu buvo keptos tortiljos, kurių daugybę namuose paruošdavo karių moterys.

Už karo lauke parodytą drąsą ir narsą grobiant belaisvius, kurie buvo skirti aukojimui sostinėje, būdavo atlyginama paaukštinimu visuomenėje ir materialiu atlygiu. Nors ir nebūdami kilmingi, drąsūs kariai galėjo nepaisyti išlaidas reguliuojančių įstatymų ir dėvėti puošnius drabužius, kokie kilmingiesiems paprastai būdavo draudžiami.

Paskutinioji grupė, kurią reikėtų čia paminėti, yra tolimųjų atstumų pirkliai. Tiesa, nederėtų jų maišyti su turguje prekiavusiais žmonėmis – vyrais ir moterimis, besispiečiančiais didelėse actekų miestų prekybos aikštėse. Būtent šie pirkliai sudarė šį tą panašaus į paveldimą gildiją, turėjo netgi savo dievus ir apeigas. Jų užduotis buvo susiruošti išvykoms, pasirūpinti palydovais, pasiekti žemumų „prekybos uostus“, visų pirma Putuno majų Sikalanko ir Sokonočko (Sokonusko) prekyvietę.



Sahaguno „Florencijos kodekse" pavaizduoti actekų pochteca (počteka) pirkliai kelionėje. Tokiu būdu kakava buvo pristatoma į sostinę Tenočtitlaną.

Jų pavadinimas *pochteca* (počteka), reiškiantis „žmonės iš kapokmedžio žemės", liudija apie glaudų jų ryšį su tropikų žemumomis, kur ir augo kapokmedžiai. Kaip jau esame minėję, *pochteca* (počteka) gildiją prieš keletą šimtmečių centrinėje Meksikoje galėjo įsteigti Kakastlos Putuno valdovai.

Pochteca (počteka) pirkliams Sahagunas paskyrė visą savo enciklopedijos tomą[6]. Iš jo mes žinome, kad svarbiausia jų užduotis – aprūpinti karališkuosius dvarus egzotinėmis prekėmis iš Sikalanko ir Sokonočko, pvz., blizgančiomis plunksnomis (pirmiausia, ketsalio), jaguaro kailiais ir gintaru. Kad *pochteca* (počteka) karavanų sukaupti turtai nesukeltų pavydo ir godumo, sugrįžę į miestą jie įžygiuodavo naktį. Prie šios svarbios grupės mes dar turėsime grįžti ir vėliau, mat jie buvo glaudžiai susiję su kakavos prekyba, o ir patys ypač mėgo šokoladą.

Štai toks buvo actekų gyvenimas Meksikos slėnyje, iš pradžių 1519 metais pamatytas Senojo pasaulio akimis, o po dvejų metų ispanų

visiškai sugriautas. Imperija pateko į įsibrovėlių rankas anaiptol ne dėl konkistadorų narsos ir sumanumo (kaip mėgsta tvirtinti ispanų apologetai) arba dėl tariamos europietiškos civilizacijos pranašumo prieš Meksikos „indėnų", tačiau dėl šimtų tūkstančių vietos sąjungininkų, kuriuos ispanams pavyko prisivilioti iš nepatenkintų actekų karalystės dalių – daugiausia tai buvo nuožmūs ir actekams priešiški tlaskalanai. Tačiau ne mažiau prie actekų pražūties bus prisidėjusios ir epideminės ligos, pvz., raupai ir tymai, siautėjusios visoje Centrinėje Amerikoje ir ne kartą pasirodžiusios anksčiau už ispanus.

Trauka ir pasibjaurėjimas: octli *ir šokolado atvejis*

Actekų mąstyme ir kultūroje dviejų jų pagrindinių gėrimų *octli* (vietos „vyno") ir šokolado atžvilgiu būta keisto dvilypumo. Visa tai kilo iš bendro jų visuomenės dvilypumo. Viena vertus, kaip jau esame minėję, jie patys tvirtai tikėjo, kad dėl savo narsos ir sunkaus triūso iš skurdaus laukinių gyvenimo šiaurės vakarų Meksikos pusdykumėse jiems pavyko pasiekti dabartinę savo galią ir prabangą – Horacijo Algerio (*Horatio Alger*) pasakojimas su moralu apie „skudurus turtuoliams". Kita vertus, XV a. pab. Tenočtitlanas ir kiti slėnio miestai skendėjo prabangoje, o visuomenės žiedas drauge su kariais ir pirkliais mėgavosi gyvenimu, kuris Centrinėje Amerikoje neturėjo sau lygių. Tiesa, mėgavimasis tokiais prabangos dalykais buvo gerokai apribotas, pvz., griežtų įstatymų dėl piktnaudžiavimo drabužiais ir papuošalais. Tiesą sakant, actekų gyvenime buvo ir griežto puritoniškumo laikotarpis.

Viena priežasčių, kodėl actekai taip domėjosi šokoladu, buvo ta, kad vietinis jų gėrimas *octli* (ispanų vadintas *pulque*, žodis akivaizdžiai Pietų Amerikos kilmės) turėjo alkoholio, o actekų visuomenė ne itin palankiai vertino alkoholio vartojimą. *Octli* buvo gaminamas iš keletos agavos (mūsų vadinamos „šimtmečio augalu") rūšių. Kai

esant palankioms sąlygoms agava subręsdavo – tam tikrai neprireikdavo šimtmečio, tačiau nuo dešimties iki dvylikos metų – ir pradėdavo formuotis žiedynkočiai, tas kotas būdavo nupjaunamas prie pat pagrindo, o sultys, susirinkusios koto paliktame įdubime, išsemiamos. Susidarydavo nemažas kiekis sulčių, jas buvo galima semti net keletą mėnesių. Šios sultys buvo rauginamos, kol galiausiai virsdavo *octli*.

Tačiau šokoladą actekai, ypač kariai ir kilmingieji, vertino kur kas labiau, nors ir *octli* nebuvo visiškai uždraustas. Jis buvo leidžiamas senyvo amžiaus žmonėms, nors įvairūs šaltiniai pateikia skirtingus duomenis: kai kurie tvirtina, kad gerti *octli* galėjo žmonės, turintys vaikų ir vaikaičių, tačiau kiti nurodo dar vyresnį amžių. Šiems senyvo amžiaus žmonėms kas vakarą buvo leidžiama išgerti iki keturių puodelių. O štai kitiems *octli* buvo leidžiama gerti per tam tikras šventes, o vienos jų metu jo buvo galima paragauti net vaikams. Tačiau apskritai draudimas buvo pakankamai griežtas: paprastai už girtumą buvo baudžiama mirties bausme. Actekai turėjo nemažai literatūros blaivybės tema. Žengdamas į sostą valdovas neretai išrėždavo ilgą kalbą apie girtuoklystės nuodėmę. Buvo sukurta gausybė pamokomų pasakojimų, pvz., apie karo vadą, kuris norėdamas patenkinti savo girtuokliavimo įprotį dalimis išpardavė savo namą ir netgi savo audėjas, ir gulėjo ant kelio visiškai nuskurdęs ir apsvaigęs. Kita istorija pasakoja, kaip Teškoko poetas karalius Nezahualkojotlis, vydamasis jo tėvą nužudžiusius įsibrovėlius, klajodamas svetimame krašte sutikęs moterį. Vos sužinojęs, kad šioji auginanti agavas, kad visiems atvykėliams galėtų parduoti *octli*, jis ją nužudė[8].

Tarp aukštesnę vietą actekų visuomenėje užimančių žmonių šokoladas tapo kultūriškai priimtinu *octli* pakaitalu – tačiau net ir tuomet ne visi jį priėmė. Čia ir vėl tą patį vaidmenį suvaidino dvilypumas, mat kakava buvo laikoma egzotišku ir prabangiu produktu, vadinasi, svetimu jų asketiškam gyvenimui, kurį jie neretai prisimindavo su didžiule nostalgija. Galbūt šokoladą jie netgi susiejo su prabangą mylinčiais karštųjų kraštų žmonėmis, tai yra Pakrantės įlanka ir majų žemumomis, iš kur šis ir atsirado.

Neįprastas pasakojimas, kurį prisiminė tėvas Duranas, puikiai išryškina tokį dvilypumą[9]. XV a. vid. actekus valdė Motekuhzoma Iluikamina (Motekuhzoma „Dangaus Šaulys"), vienas didžiausių imperatorių, kuris nugalėjęs huastekus, imperiją išplėtė iki Pakrantės įlankos. Užsidegęs smalsumu sužinoti savo paties tautos kilmę, jis surengė šešiadešimties burtininkų žygį ieškoti Astlano, mitinės tėvynės, iš kurios lydimi dievo Huicilopočtlio ir bus išėję jo protėviai. Galiausiai burtininkai pasiekė Astlaną, kuris pasirodė besąs ežero sala, visai kaip ir galingoji jų sostinė. Vietos gyventojų paklausti, ko atvykę, šie atsakė, kad Huicilopočtlio motinai deivei Koatlikujai („tai, kuri su gyvatės suknia") arba, jei kartais šioji pasirodytų nebegyva, – jos tarnams turintys dovaną.

Saloje buvo Koluakano kalva, kurioje tebegyveno senoji deivė. Kalvos sargybinis įsakė jiems atnešti savo dovanas ir sekti jam įkandin į kalvos viršūnę. Tačiau senukui žvitriai užskubėjus į viršų, burtininkai suprato, kad jie vargiai bepaeina, mat kojos klimpo į smėlį.

> Jie pašaukė senuką, mat jis kopė taip lengvai, jog atrodė, kad jo kojos apskritai nesiekia žemės.
>
> – Kas jums nutiko, actekai? – pasiteiravo jis. – Nuo ko jūs taip apsunkote? Ką jūs valgote savo žemėje?
>
> – Maitinamės tuo, kas ten auga, ir geriame šokoladą.
>
> Senukas pasakė:
>
> – Mano vaikai, kaip tik toks maistas ir gėrimas apsunkino jus ir trukdo jums pasiekti savo protėvius. Toks valgis atneš jums mirtį. Mes nieko nežinome apie jūsų turtą, mat gyvename varganai ir paprastai[10].

Senasis vyras tuoj pat išplėšė jiems iš rankų ryšulius ir nuvedė prie senos ir bjaurios deivės. Šie ėmė ją raginti:

> – Priimk mūsų dovanas, tavo galingojo sūnaus HHuicilopočtlio turto dalį.
>
> – Sakykite, vaikai, – kalbėjo ji. – Ką jūs man atnešėte? Ar valgio?
>
> – Didžioji ponia, tai valgis ir gėrimas. Šokoladas ir geriamas, ir kartais valgomas.

– Štai kas jus taip apsunkino! – tarė ji. – Štai kodėl jūs neįstengėte užkopti į kalvą[11].

Atlikę savo užduotį burtininkai nusileido nuo kalvos. Tačiau leisdamasis žemyn jų palydovas ėjo vis jaunyn ir jaunyn, panašiai kaip kopdamas į viršų be perstojo senėjo. Jo valioje buvo kontroliuoti savo amžių. O štai ir paskutinis sargybinio pamokslas karališkajai delegacijai prieš šiai sugrįžtant į Tenočtitlaną:

> Mano sūnūs, atskleisiu jums šios kalvos privalumą. Senas žmogus gali užlipti, kiek jis nori, ir toje vietoje įgyti trokštamą amžių. Štai kokiu būdu mes sugebame sulaukti senatvės, tačiau nuo to laiko, kai jūs iš čia išėjote, nė vienas jūsų protėvis dar nėra miręs. Vos panorėję mes tampame jauni. O štai jūs pasenote ir pavargote nuo šokolado, kurį geriate, ir nuo maisto, kurį valgote. Jie jums labai pakenkė ir susilpnino. Jus sugadino visi šie aprėdai, plunksnos ir prabangūs dalykai, kuriuos ir patys dėvite, ir čia atvilkote. Visa tai jus sužlugdė[12].

Kai visa tai jie pranešė Motekuhzomai Iluikaminai, šis pratrūko raudoti. Tačiau actekai ir toliau nesiliovė gėrę šokoladą, panašiai kaip šiais laikais žmonės nepaliauja rūkę, nėmaž nepaisydami ant cigarečių pakelių užrašytų perspėjimų.

Actekų „Šokolado medis“: Cacahuacuauhuitl

Vieną didžiausių Renesanso laikų botanikos darbų parašė nelaimingojo Ispanijos monarcho Pilypo II gydytojas gamtininkas Franciskas Ernandesas (*Francisco Hernández*). 1570-aisiais savo valdovo išsiųstas į Naująjį pasaulį ieškoti gydomųjų augalų (apie juos plačiau ketvirtame skyriuje) Ernandesas atvyko į Meksiką 1572-aisiais ir liko čia iki 1577-ųjų. Jo *magnum opus* apie Naujosios Ispanijos (Meksikos) augalus buvo aprašyta daugiau nei 3000 augalų rūšių,

drauge nurodant jų pavadinimus nahuatlių kalba ir pateikiant vietos menininkų iliustracijų. Didelė netektis būsimosioms kartoms, tačiau 1671-aisiais šį veikalą prarijo gaisras, sunaikinęs Pilypo biblioteką Eskoriale. Tiesa, išliko šiokia tokia jo kopija, galiausiai paskelbta kartu su medžio raižiniais, atliktais pagal čiabuvių akvareles[13].

Ernandesui pagelbėję actekai jam pasakė ir bendrąjį kakavmedžio pavadinimą: *cacahuacuauhuitl*, kuris susideda iš dviejų žodžių: *cacahuatl*, „kakava“, ir *cuauhuitl*, „medis“. Jie nurodė jam keturias rūšis. Vėlesni botanikai buvo įsitikinę, kad tai tos pačios *criollo* rūšys. Štai jie nuo didžiausio, vedančio didžiausius vaisius, iki mažiausio:

1) *cuauhcacahuat* (kuaukakahuatlis): „kakavmedis“ ar veikiau „erelio kakavmedis“.

2) *mecacahuatl* (mekakahuatlis): „agavos kakavmedis“.

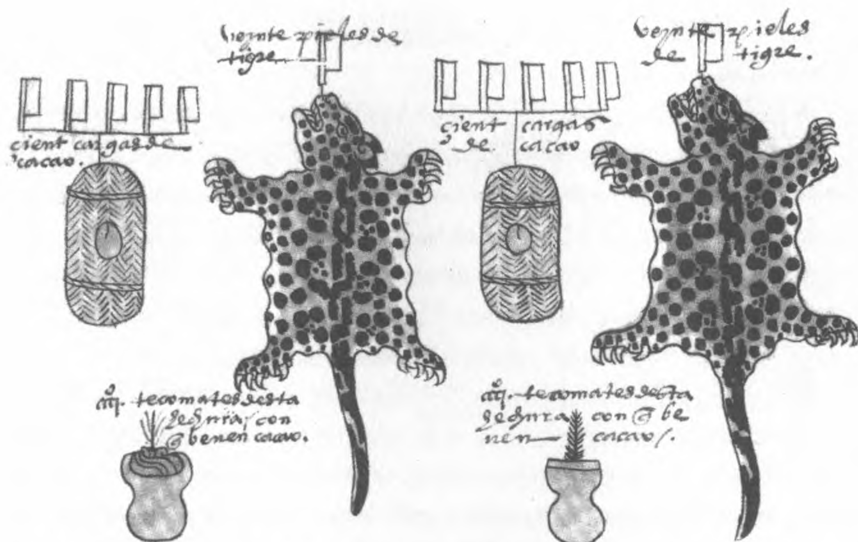
3) *xochicacahuatl* (sočikakahuatlis): „žydintis kakavmedis“, kuris, kaip kalbama, išorėje turi rausvas sėklas.

4) *tlalcacahuatl* (tlalkakahuatlis): „žemės kakavmedis“, mažiausias. Šis pavadinimas neteisingai buvo suteiktas ir žemės riešutui, kilusiam iš Pietų Amerikos. Po Peru užkariavimo jis veikiausiai buvo atvežtas į Meksiką.

Be jokios abejonės, nė viena iš šių rūšių neaugo pernelyg šaltose Meksikos aukštumose – kakava atkeliavo prekybiniu keliu arba kaip duoklė, arba ir vienaip, ir kitaip. Vedamas savo pašaukimo medicinai Ernandesas nustatė tariamas kakavmedžio ir jo produktų gydomąsias savybes, tačiau detaliau tai aptarsime kitame skyriuje, nes tai buvo ypač svarbu europiečiams, jutusiems vaistų stoką.

Grįžtant prie ikikolonijinio periodo actekų, didžiausiu jų laimėjimu galima laikyti Sokonočką (Sokonuską). Dėl *pochteca* (počteka), tolimųjų atstumų pirklių, įžiebto konflikto actekų karo mašina išplėtė savo imperiją iki tolimiausių ribų ir užsitikrino, kad karališkuose sandėliuose netrūktų aukščiausios kokybės kakavos ir kitų prabangos prekių. Kitas, tiesa, mažesnis kakavos šaltinis actekams buvo pajūrinės Verakruso dalies huastekų žemės, kurias buvo užvaldęs impera-

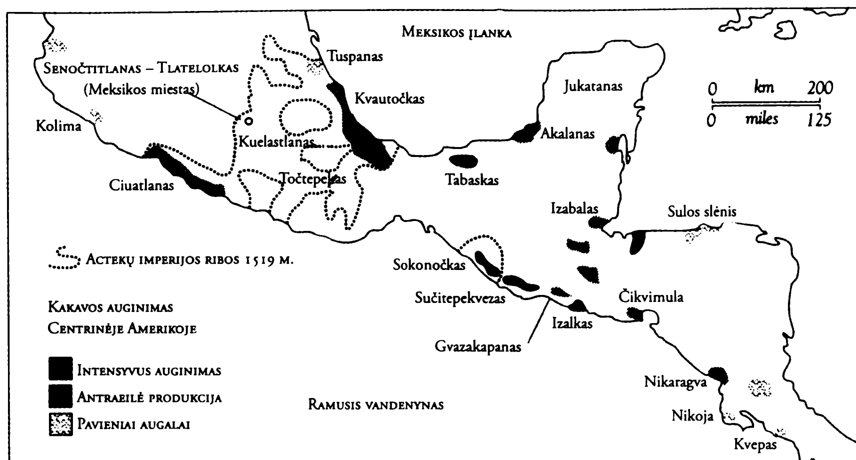




Puslapis iš „Mendozos kodekso", kuriame vaizduojama actekams suteikta duoklė iš Sokonočko. Čia nurodyta, kad yra 200 kakavos pupelių krovinių, 40 jaguaro kailių ir šokolado ąsočių.

torius Auicotlis, kuriam valdant, buvo užkariautas Sokonočkas ir didžiulė dalis tos teritorijos, kurioje šiandien yra Guerero provincija.

Lieka neaišku, ar didžiulį Tabasko Čontalpos Sikalanko krovinių sandėlį visiškai valdė Putuno majai, ar šiokios tokios įtakos turėjo ir actekų pirkliai. Tiesa, jis niekuomet nebuvo imperijos dalis, tad didžiulių Čontalpos kakavos plantacijų produkcija galėjo būti įgyjama prekybos, o ne duoklės keliu. Šiuo atžvilgiu *pochteca* (počteka) padėtis buvo labai panaši į Jukatano majų pirklių. Atrodo, kad Sikalanko prekyvietėje, savitame Centrinės Amerikos Konstantinopolyje, buvo tikra kalbų maišalynė. *Pochteca* (počteka), atvykę čia prabangių prekių, taip pat ir kakavos pupelių, savo šeimininkui Tenočtitlane, tarpusavyje kalbėjo nahuatlių kalba, tačiau nėra abejonių, kad laisvai mokėjo ir Čontalo majų kalbą, mat keliaudami buvo įpratę perimti ir svetimas žinias. Čia turėjo atvykti ir paprasti pirkliai iš Meksikos slėnio miestų, mat yra žinoma, kad šiaurinėje



Centrinės Amerikos kakavos auginimas ankstyvuoju kolonijiniu laikotarpiu. Actekų viešpatavimo metu Sokonočko (Sokonusko) provincijoje kakavos buvo užauginama daugiausiai visoje Centrinėje Amerikoje.

salos sostinės Tlatelolko dalyje didžiuliame turguje buvo pardavinėjama ir kakava[14].

Kad nusigautų iki šių karštų pietrytinių žemių, kurias actekai vadino bendru Anahuako, „pajūrio“, pavadinimu, *pochteca* (počteka) karavanai pradėdavo kelionę nuo šiaurinėje Oaksakos dalyje, šiek tiek virš Pakrantės įlankos lygumos, stūksančių Točtepeko, „Triušio kalno“, sandėlių. Pirkliai ir gausybė juos lydinčių žmonių pasidalydavo į dvi grupes: viena patraukdavo į Sikalanką, kita – į Sokonočką ir Gvatemalos pakrantės ruožą. Grįždami atgal iš Sokonočko jie įsimaišydavo tarp actekų duoklės rinkėjų ir jų nešikų, į imperijos sandėlius gabenančių kakavą ir kitus dalykus, gautus iš vietos vadų.

Karališkieji iždai

Visuomenėje, kurioje *Theobroma cacao* sėklos buvo naudojamos ir kaip pinigai, ir itin prabangaus gėrimo gamybai, trijų Trilypės sąjungos miestų sandėliuose kakavos kiekis buvo tiesiog stulbinantis. Šios saugyklos, viena vertus, buvo panašios į Fort Noksą, kita vertus, į Liudviko XIV vyno rūsius. Apie juos mes turime šiokių tokių įdomių duomenų, tačiau prieš juos pateikdami, turime pažymėti, kad visi Centrinės Amerikos sandėriai veikiau buvo matuojami vienetais nei pagal svorį ar tūrį (pavyzdžiui, svarstyklės nebuvo žinomos iki pat ispanų, tačiau net ir tuomet dar trejetą šimtmečių kakavos pupelės buvo skaičiuojamos). Actekai buvo labiau linkę į dvidešimtainį, o ne dešimtainį skaičiavimą. Taigi *tzontli* (contlis) buvo bet kokio dalyko 400 vienetų, o *xiquipillis* (sikvipilis) – pirmojo 20 kartų, arba 8 000 vienetų. Štai taip buvo skaičiuojamos kakavos pupelės. Paprastai pirklio ar nešiko kuprinėje būdavo trys *xiquipillis* (sikvipiliai), arba 24 000 kakavos pupelių krovinys.

Vienas šaltinis mini[15], kad Nezahualkojotlio (Teškoko karaliaus) dvare ir rūmuose jo rūmų valdytojas prie visų kitų maisto produktų kasdien privalėdavo patiekti ne mažiau kaip *xiquipillis* (sikvipilį), arba 32 000[16], kakavos pupelių. Kasmet tai sudarydavo iki 11 680 000 pupelių arba kiek daugiau nei 486 krovinių. Šie skaičiai gali būti ir padidinti, mat, pasak Chuano de Torkemados (*Juan de Torquemada*)[17], pateikusio Nezahualkojotlio sūnėno informaciją, esą rūmų ataskaitų knygose skelbiama, jog kasmet suvartojama iki 2 744 000 pupelių – šiaip ar taip, tai vis viena nemažas kiekis. Dalis šių džiovintų pupelių veikiausiai buvo suvartojama šokoladinio gėrimo gamybai, kita – kaip atlyginimas ar kitokie atsiskaitymai.

Nereikia nė sakyti, kad Motekuhsoma Šokojacinas („Motekuhsoma Jaunesnysis", populiariose istorijose vadinamas Montesuma) Tenočtitlane buvo gerokai turtingesnis nei jo pusbrolis Teskokane. Metraštininkas Franciskas Servantesas de Salazaras (*Francisco Cervantes de Salazar*)[18] praneša, kad imperatoriškuose kakavos pupelių sandėliuose



Motekuhsoma II (valdęs 1502–1520), pagal Sahagún Primeros memoriales

buvo laikoma daugiau nei 40 000 krovinių, vadinasi, 960 000 000 kakavos pupelių! Mes taip niekuomet ir nesužinosime, ar tai gerokai padidinti skaičiai, tačiau Bernalis Diasas del Kastiljas tvirtina, esą vien Motekuhsomos sargybiniai kasdien suvartoja daugiau nei 2 000 puodynių šokoladinio gėrimo su puta[19].

Dėl žiauraus ir godaus Pedro de Alvarado, anų laikų Heinricho Himlerio, plėšimų dabar galime įsivaizduoti, kaip atrodė Motekuhsomos sandėliai ar bent jau jų dalis. Vieną naktį, kai actekų vadas savo paties pilyje buvo laikomas įkaitu, apie 300 ispanų tarnų įsilaužė į sandėlius ir iki pat saulėtekio kiek pajėgdami grobė kakavos pupeles. Apie tai išgirdęs Motekuhsomą saugojęs kažkoks Alonsas de Ojeda paprašė Alvarado: „Kai žvilgtelėjęs į laikrodį suprasi, kad atėjo metas, pašauk mane, nes ir aš norėčiau šių kakavos pupelių dalies.“ Jie nuėjo ten su penkiasdešimčia asmenų, veikiausiai taip pat indėnų tarnų.

Kakavos pupelės buvo sukrautos tam tikrose didžiulėse kubo formos dėžėse, supintos iš vytelių. Jos buvo tokios didelės, jog net šeši vyrai negalėjo jų apimti. Jų išorė ir vidus buvo tvarkingai iškloti moliu. Tarsi svirnuose jose laikė kukurūzus ir kitų reikalingus dalykus. Didžioji dalis to, kas jose buvo sukraunama, kuo puikiausiai išsilaikydavo. Kartais jos būdavo užvožiamos dangčiais, o šonuose atveriamos. Šios dėžės galėjo atstoti ir pastoges, nors daugiausia būdavo naudojamos kaip pliokščiastogiai svirnai. Alonsas de Ojeda, pastebėjęs, kad netrukus auš, plačiaašmeniu kardu perrėžė šias statines. Paskui kakavos pupelių ieškotojai skyles užkimšo marškiniais ir apsiaustais. Jie ištuš-

tino net trejetą statinių, kurių [kiekvienoje] buvo po 600 krovinių, o kiekviename jų – po 24 000 pupelių[21].

Alvaradas su savo bendrais tą naktį pagrobė 43 200 000 pupelių, kurios nesudarė nė dvidešimtosios imperatoriaus kakavos atsargų dalies, jei patikėtume skaičiais.

Kaip actekai gamino šokoladą

Pagrindinis actekų šokolado gaminimo būdas (šokoladas, kaip ir kakava, ankstyvuosiuose mūsų šaltiniuose visuotinai yra vadinamas *cacahuatl*) buvo labai panašus į majų. Atrodo, kad vienintelis skirtumas tik tas, kad pastarasis buvo geriamas atvėsintas, o ne karštas, kokį vartojo Jukatano majai. Bene anksčiausiai šį gėrimą paminėjo žmogus, mokslininkų vadinamas Bevardžiu Užkariautoju, „Ernano Korteso džentelmenu", kurio Tenočtitlano aprašymas paskelbtas Venecijoje 1556 m.:

Šios sėklos, vadinamos migdolais arba kakava, yra sumalamos į miltelius. Sumalamos ir kitos smulkios sėklos ir šie milteliai supilami į tam tikrus dubenis su smaigaliu [kažin ką tai galėtų reikšti]. Paskui ant jų užpilama vandens ir pamaišoma šaukštu. Labai gerai išmaišius masė perpilama iš vieno dubens į kitą ir taip susidariusi puta nugraiboma į tam skirtą indą. Prieš geriant įmaišoma keletas nedidelių šaukštelių aukso, sidabro ar medžio. Geriantysis turi išsižioti, kad galėtų po truputį nuryti putas. Tai pats sveikiausias pasaulyje, labai maistingas gėrimas, mat stiklinę jo išgėręs žmogus, kad ir kiek toli keliautų, visą dieną gali eiti nieko burnoj neturėjęs[22].

Prie šios panegirikos Bevardis Užkariautojas dar priduria, kad „jį geriau yra gerti karštą nei vėsią dieną, mat iš prigimties jis pats yra šaltas." Šaltas iš prigimties? Ką jis norėjo tuo pasakyti? Prie šios temos mes dar grįšime vėliau.

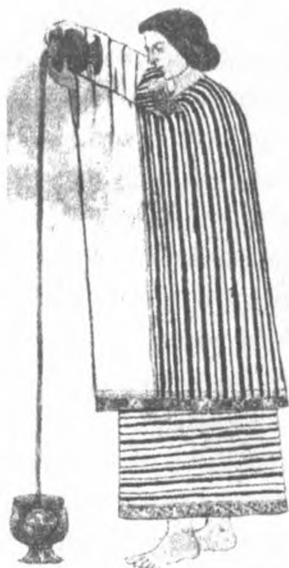
Pasak vietinių Sahaguno informatorių, puikus šokoladas buvo vadinamas *tlaquetzalli* (tlakecaliu) („brangiu daiktu"), o štai ir jo paruošimo būdas:

> Ji sumala kakavos pupeles: suskaldo, susmulkina ir sutrina į miltus. Paskui persijoja. Tuomet išbrinkina. Įpila šiek tiek vandens. Masę vėsina, perkošia, nusunkia, vėl perpila, vėsina. Susidaro puta. Paskui, nugriebusi putą, masę sutirština, išdžiovina ir įpylusi kiek vandens viską išmaišo[23].

Anot informatorių, prastesnės kokybės gaminys yra sumaišomas su *nixtanalli* (nistanaliu) ir vandeniu – kitaip tariant, padaromas šokolado ir kukurūzų tyrelės gėrimas. Esant prastos kokybės produktams, putų burbuliukai pradeda sproginėti. Daugelis jį ir vartoja tokiu pavidalu kaip *pinolli*, nes, pasak brolio Toribijo Motolinijos (*Toribio Motolinia*), kurio liudijimai apie actekus yra netgi ankstesni nei Sahaguno: „Kakava yra labai paplitęs gėrimas. Sumaltos ir sumaišytos su kukurūzais ir kitomis taip pat sumaltomis sėklomis kakavos pupelės virsta puikiu gėrimu, vartojamu tokiu pavidalu. Kai kuriose provincijose jie ypač puikiai jį paruošia. Jis yra išties puikus ir laikomas maistingu gėrimu"[24].

Šiuose ankstyvuosiuose šaltiniuose nėra užsimenama apie medinį plakiklį su įdubimu, arba maišymo lazdelę (ispanų kalba *molinillo*), skirtą didžiai vertinamai putai išgauti. Beje, apie tai nė žodžiu neužsimenama ir nahuatlių–ispanų kalbų žodyne, kurį Meksike 1571-aisiais išspausdino Alonsas de Molina. Šis įrankis, kuris vėliau Amerikoje ir Europoje ruošiant šokoladą tapo tokiu svarbiu, tikriausiai buvo atvežtas iš Ispanijos XVI a. Išspausdinęs detalų pasakojimą apie čionykščių Meksikos gyventojų gyvenimą ir istoriją (1780-aisiais Italijoje) jėzuitas Frančeskas Severijas Klavigeras (*Francesco Severio Clavigero*) paminėjo ir *molinillo* naudojimą, tačiau nė žodeliu neužsiminė apie pilstymą iš vieno indo į kitą, kad gėrimo paviršiuje susidarytų puta[25]. Ikikolonijiniu laikotarpiu šis išskirtinis būdas buvo





Sueuropinta, tačiau tiksli XVI a. Tudelos kodekso akvarelė, kurioje vaizduojama aukšto rango actekų moteris, pilstanti šokoladą, kad susidarytų putos.

paplitęs visoje Centrinėje Amerikoje. XVI a. Tudelos kodekse yra puikus europietiško stiliaus piešinys, kuriame vaizduojama kaip tik tuo užsiimanti actekų moteris. Šis piešinys labai panašus į tą, kuris nupieštas ant Prinstono vazos, tik pastarasis buvo nupieštas keletą šimtmečių anksčiau majų apgyventose žemumose.

Tiesa, ne kartą užsimenama apie maišytojus ir maišiklius. Pastarieji buvo gaminami iš vėžlio kiauto. Kai kurie jų išliko net ir kolonijiniu periodu, nes tarp dviejų ansktyvaisiais inkvizicijos laikais ispanų suimtų burtininkų atimtų daiktų, be kakavos ir puodelių, iš kurių buvo geriamas šokoladas, pasitaikė ir daugybė panašių maišiklių. Tai mums suteikia informacijos ir apie puodelius. Mūsų turimi šaltiniai nurodo, kad pastarieji buvo nedideli, pusrutulio formos ir galėjo būti pagaminti iš spalvotos keramikos. Pagaminti iš moliūgo (iš *Crescentia cujete* medžio), jie buvo išpiešiami įvairiais piešiniais ir nuspalvinami ar nulakuojami. Pasitaikydavo netgi auksinių kaip *huei tlatoani*.

Pagardai, prieskoniai ir kiti priedai

Ankstesniuose skyriuose esame aprašę keletą iš daugybės būdų, kuriais majai ruošdavo kakavą. Ta pati įvairovė klestėjo ir tarp actekų: nebuvo vieno vienintelio šokoladinio gėrimo – jų buvo visa gausybė[26]. Mūsų nusistatymas vartoti šokoladą „gryną“ yra paprasčiausias

vaizduotės trūkumas. Į jį dar galima įmaišyti kukurūzų, kaip, beje, ir maltų kapokmedžio (*Ceiba pentandra*) sėklų, tačiau, atrodo, kad prieš gardinant šiais „kakavos priedais“, buvo nugriebiama, o paskui vėl uždedama puta. Vis dėlto panašūs gėrimai su priemaišomis nebuvo paplitę tarp *tlaquetzalli* (tlakecalio) klasės atstovų, o pagrindiniai kakavos vartotojai buvo valdovai.

Visoje Centrinėje Amerikoje visuotinai buvo paplitęs paprotys į gėrimą įberti džiovintų maltų aitriųjų paprikų (*Capsicum annum*). Molinos žodyne toks gėrimas yra vadinamas *chilcacahuatl* (čilkakauatlis). Be abejonės, įbėrus pernelyg daug Meksikoje augančių pipirų, šokolado skonis gali kisti nuo švelnaus iki itin deginančio. Mes patys esame šokoladą gaminę tokiu būdu ir galime patikinti skaitytojus, kad tai išties labai puikus patiekalas. Tiesą sakant, aitriosios paprikos suteikia itin gero skonio šokoladiniams ledams, o po kiekvieno šaukštelio burnoje juntamas maloniai „deginantis“ skonis.

Čionykščiai Sahaguno informatoriai parodė jam valdovui patiekiamų šokoladinių gėrimų sąrašą, kuris mūsų knygoje yra skyriaus apie valdovų *tlatoque* (tlatokų) valgį pabaigoje[27]. Prieš tai Sahagunas pateikia kukurūzų duonos, sriubos, mėsos ir žuvies patiekalų, vaisių, „sėklų, kurias jie patys laikė vaisiais“ (pvz., kukurūzų burbuolių, pupelių ankščių), taip pat ir vyniotinių su kukurūzų lapais, kuriuose yra kukurūzų spurgų bei švilpiko slyvų (*Spondias sp.*) kauliukų aprašymą. Be to, yra žinoma, kad valdovo virtuvės patiekalų yra ragavę gausybė žmonių, nuo valdovo rūmuose apsilankiusių kilmingųjų, sargybinių, šventikų, dainininkų ir pažų iki plunksnų apdirbėjų, brangakmenių raižytojų, mozaikų kūrėjų ir kirpėjų, kurie rūpinosi valdovo išvaizda. Štai čia ir galima kalbėti apie puikųjį šokoladinį gėrimą: „Savo namuose jis pats patiekia savo šokoladą: paskanintą žaliomis kakavos ankštimis, medumi, žaliąja vanile, ryškiai raudoną, su *huitztecolli* (uictekoli) žiedais, papuoštą gėlėmis, juodąjį ir baltąjį šokoladą“[28].

Nėra jokių duomenų, kaip buvo vartojamos „žalios kakavos pupelių ankštys“, tačiau veikiausiai buvo valgomas saldusis minkštimas aplink sėklas. Sahagunas tvirtina, esą nuo jo žmogus apgirsdavo, ta-

čiau taip galėdavo nutikti nebent tuomet, jei šis surūgdavo. Savo kultūroje esame pratę valgyti saldų šokoladą, tad „medumi paskaninto" šokolado samprata yra visiškai priimtina. Tikrai nežinome, kokia galėjo būti spalvotojo šokolado sudėtis, tačiau į raudonojo gėrimo sudėtį veikiausiai įėjo dažinė urlija arba *annatto* (*Bixa orellana*). Prieš įmaišant į šokoladą žiedai ir vanilė būdavo sudžiovinami, sumalami ar sutrinami į miltelius.

Franciskas Ernandesas pateikia mums šokolado receptą, kuris, anot jo, sužadina geidulius. Atrodo, kad jokio pagrindo neturintis tvirtinimas, esą šokoladui būdingos afrodiziako savybės, ilgą laiką gyvavo Europoje ir netgi pasitaiko šiuolaikinių autorių knygose[29]. Ernandeso pateiktas šokolado paruošimo būdas įdomus tuo, kad jame esama trijų prieskonių, kuriuos, kaip mums žinoma, didžiai vertino actekai. Pirmasis jų – *hueinacaztli*, storas, ausies formos *Cymbopetalum penduliflorum*, priklausančios *Annonaceae* šeimai, kurios atstovai auga Verakruso, Oaksakos ir Čiapaso žemumų miškuose, vainiklapis. Tai buvo vienas labiausiai vertinamų produktų, kuriuos iš savo išvykų atgabendavo pochteca (počteka) pirkliai. Šis augalas išties kelia daug painiavos, mat turi net trejetą pavadinimų nahuatlių kalba: jis gali būti vadinamas *hueinacaztli* („didžiąja ausimi"), *teonacatzli* („dieviškąja ausimi") arba *xochinacaztli* („žydinčiąja ausimi"). Pagrindinis jų visų bruožas – žodis *nacaztli*, kuris reiškia „ausį". Kai kas šį augalą laiko *Chiranthodendron pentadactylon*, tačiau meksikiečių botanikas Misiminas Martinesas (*Miximino Martínez*)[30] veikiausiai bus teisus, pastarąjį susiejęs su nahuatlių *macpalxochitl* („rankos gėle"). Šis augalas taip pat yra šokolado pagardas, taip pavadintas todėl, kad jo žiedas panašus į nedidelę ranką.

Kad ir kaip ten būtų, *Cymbopetalum penduliflorum* buvo pagrindinis actekų šokolado prieskonis. Kai iš savo dulkinos ir pavojingos kelionės į žemumą grįžę *pochteca* (počteka) pirkliai norėdami atšvęsti savo draugams iškeldavo puotą, ruošdamiesi pirmiausia įsigydavo kakavos pupelių ir *hueinacaztli*. Jų karavane šie [prieskoniai] galėjo būti svarbiausia prekė, mat manoma, kad šalia žvilgančių tropikų

paukščių plunksnų, nefrito ir brangakmenių, aukso ir kriauklių tai buvo vienas labiausiai actekų vertinamų dalykų.

Koks buvo šio augalo skonis, jį sumalus ir įbėrus į aukštos kokybės kakavą? Sahagunas, kaip paprastai, įspėja, kad nevalia jo vartoti pernelyg dideliais kiekiais, mat tai gali baigtis girtuoklyste. Amerikiečių agronomas Vilsonas Poupno (*Wilson Popenoe*) tvirtino, esą jo skonis panašus į juodojo pipiro ir truputį primena dervos kartumą. Šio šimtmečio pradžioje jis rašė, kad majai, gamindami *batido* (pastarasis aprašytas ankstesniame skyriuje), *hueinacaztli*, kurio reikia paruošti šiam gėrimui, galbūt pakeisdavo juodaisiais pipirais. Kiti šaltiniai jį lygina ir su muskato riešutais, kvapiaisiais pipirais ir cinamonu. Ar tiesiog galėtume sutikti, kad jo skonis turėtų būti pikantiškas?

Antrasis iš trijų Ernandeso afrodiziakų buvo *tlixochitl* (tlisočitlis) („juodoji gėlė"), kuris buvo ne kas kita, kaip mums puikiai žinoma vanilė (*Vanilla planifolia*). Kitaip nei buvo vadinama nahuatlių kalba, iš tiesų vanilė yra žaliai gelsvos spalvos augalas. Vanilė yra vijoklinė orchidėja, o jos ankštis juoda. Vanilė buvo dar vienas tropikų žemumų prieskonis, kurį Meksikos įlankos pakrantėse gausiai augino Verakruso totonakai – ten jis iki šiol yra auginamas prekybiniais tikslais. Niekur nėra užsiminta, kad actekai jį būtų laikę erotiniu stimuliatoriumi, tačiau skanindavo juo šokoladą.

Paskutinysis iš Ernandeso minimų šokolado pagardų yra *mecaxochitl* (mekasočitlis) („ankštinė gėlė"). Tai *Piper* genties atstovas, veikiausiai *Piper sanctum*, todėl iš tiesų yra siejamas su juoduoju pipiru. Vieni tvirtina, esą jų žiedai yra balti, kiti – kad juodi, nedideli ir susispietę į žiedyną. Pasak Ernandeso, „vartojamas kartu su *cacahuatl* (kakauatliu) (kakava), jis suteikia malonų skonį, tonizuoja, sušildo skrandį, gaivina burnos kvapą... pašalina nuodus (ir) sušvelnina žarnų skausmą bei dieglius." Kita vertus, Martinesas tvirtina, kad, nepaisant pavadinimo, žiedai nebuvo vartojami šokoladui paskaninti, ir priskiria šią savybę lapams ir nedidelio vaisiaus minkštimui. Jo širdies formos lapai, šiandien Verakruse vadinami *acuyo*, Meksikos įlankos pakrantėse yra vartojami patiekalams, ypač

žuvies, įvynioti ir paskaninti. Ne sykį ragavę panašių patiekalų galime patvirtinti, kad tai malonaus, panašaus į peletrūno ar anyžių, skonio prieskoniai.

Čia dar anaiptol nesibaigia actekų šokolado pagardų aprašas. Dar galima paminėti dviejų *Magnolia mexicana* rūšių augalus, kurių žiedai sudžiovinti nors ir netenka kvapo, tačiau išlaiko kartumą. Jų žiedai yra širdies formos, iš čia kilęs ir nahuatlių kalbos pavadinimas *yolloxochitl* (jolosočitlis) „širdies gėlė". Šiuo atveju viduramžių mokymas apie panašumą (mintis, kad panašus gimdo panašų) pasirodė besąs iš tiesų teisingas. Į „širdies gėlės" medžio, kaip ir kitų *Magnolia* šeimos augalų sudėtį, įeina alkaloidai. Vandenyje išvirtos *Magnolia mexicana* sėklos ir žiedai turėtų kelti kraujo spaudimą ir reguliuoti širdies veiklą, tačiau pernelyg didelė jo dozė gali sukelti aritmiją. Kita vertus, Ernandesas pataria į šokoladą įmesti gražų *eloxochitl* (elosočitlio) (*Magnolia dealbata*) žiedą, tačiau Sahagunas, kaip paprastai, įspėja, kad pernelyg didelis kiekis gali „sukelti apsinuodijimą, išvesti iš proto ir sutrikdyti"[32].

Izquixochitl (izkvisočitlis) („kukurūzų gėlė") gali būti viena iš keleto *Bourreia* agurklinių šeimos augalų rūšių. Tai aukštas, gražus medis su baltais, panašiais į šunrožės, žiedais, turinčiais rožės kvapą ir skonį (1615-aisiais rašęs Franciskas Chimenesas (*Francisco Ximenez*) pažymi, kad jis išties pridera „karališkajam Jo Didenybės Karaliaus sodui"). Sahagunas nurodo jį vartoti su atvėsintu šokoladu.

Yra ir dar keletas dalykų, kuriais actekai paprastai paskanindavo šokoladą. Dažinė urlija, kurią galima vartoti tiek skoniui, tiek ir spalvai. Dar buvo vartojami jau mūsų minėti aitriosios paprikos ir kvapieji pipirai (*Pimienta dioica*) – Naujojo pasaulio indėlis į prieskonių lentyną.

Mums pateikdamas, kaip jis pats vadina, afrodizinio šokolado receptą Ernandesas nurodo ir kitą paruošimo būdą, kuriuo paruošus šokoladą jis bus, pasak jo, vėsinantis, gaivinantis, saldus ir tukinantis, tačiau neturės jokio pašalinio poveikio. Paskrudintos kakavos pupelės sumaišomos perpus su *sapotaceae* (*Pouteria sapota*) sėklomis

ir sumalamos, o įbėrus šiek tiek maltų kukurūzų masė išmaišoma ir išplakama Centrinėje Amerikoje paplitusiu būdu. Ernandesas patikslina, kad tai vadinama *chocolatl* (čokolatliu) – intriguojanti įrodymo dalelė sunkiai išsprendžiamame šio žodžio kilmės galvosūkyje (žr. ketvirtą skyrių). Didžiulės *Sapotaceae* augalo sėklos, padengtos blizgiu, rudu ir kietu lukštu ir glūdinčios riebiame, raudonai oranžinės spalvos vaisiaus minkštime, vieniems atrodo šiaip kartaus skonio, kitiems primena karčiuosius migdolus. Šis čokolatlis galėjo būti ruošiamas įmaišant vieną šių svarbiausių prieskonių arba su medumi. Ir paskutinis jo paruošimo žingsnis – plakimas iki putų. Tiesa, nėra paminėta pilstymo technika, tad šis receptas galėjo mus pasiekti ne iš ikikolonijinių laikų (iš tiesų, matysime, pavadinimas yra ne iš to laikotarpio).

Apibendrindami ir atsižvelgdami į anksčiau pateiktą informaciją, galime būti tikri, kad actekai buvo linkę šokoladą vartoti kur kas įvairiau nei mes, taip smarkiai prisirišę prie saldžiųjų gėrimų. Mintis apie šokoladą be cukraus daugeliui mūsų atrodo visiškai nepriimtina.

Visuomenės žiedo gėrimas

Mūsų daugiau ar mažiau demokratinėje visuomenėje šokoladas yra tas produktas, kuris ar skystu, ar kietu pavidalu vartojamas kone kiekvieno visuomenės sluoksnio narių (nors brangiausią ir aukščiausios kokybės šokoladą neabejotinai vartoja tik pasiturintys žmonės). Tačiau tarp actekų ir kitų Centrinės Amerikos gyventojų buvo anaiptol ne taip: mūsų anoniminiai šaltiniai nurodo, kad šokoladą gerdavo actekų visuomenės žiedas – karaliaus dvariškiai, valdovai ir kilmingieji, didelių atstumų pirkliai ir kariai. Vienintelė prastuomenės dalis, turėjusi progos išmėginti šį prabangos dalyką, atrodo, buvo karo žygiuose dalyvavę kariai. Tarp šokolado vartotojų niekur nėra minimi šventikai,

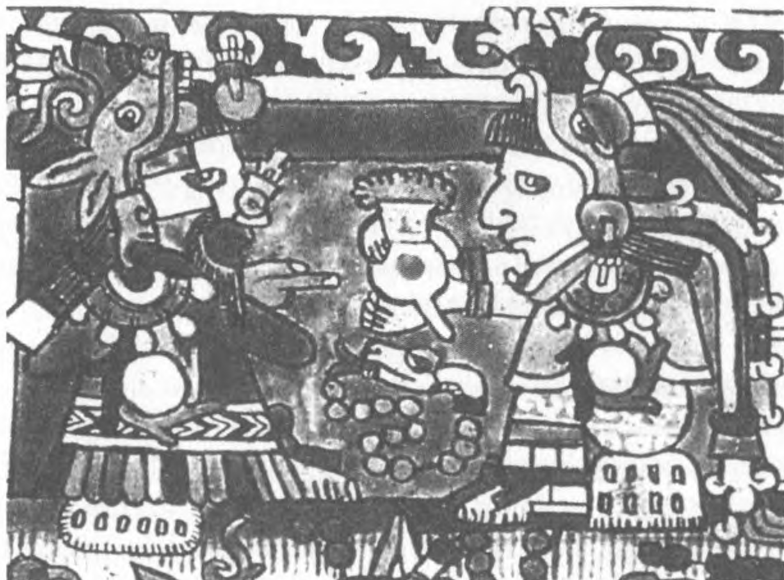
todėl beveik nekyla abejonių, kad jie jo ir nevartojo, mat privalėję gyventi asketiškai ir vargingai. Turbūt ir mus šokiruotų žinia, kad mūsų dvasininkai ir šventikai pietaudami reguliariai geria šampaną.

Tačiau nereikėtų pamiršti ir kito dalyko. Visuomenės žiedo puotose ir net paprastų pietų metu šokoladas niekuomet nebuvo gurkšnojamas ar geriamas – jis būdavo patiekiamas puotos pabaigoje drauge su tabakui rūkyti skirtais vamzdeliais, panašiai kaip vakarų visuomenėje formalių pietų pabaigoje patiekiamas portveinas, brendis ir cigarai. Tai buvo turtingų ir egzotiškų Anauako kraštų ambrozija, o ne tai, kuo būtų galima užgerti valgį.

Be abejonės, kad žymiausias puotos aprašymas – tai paties imperatoriaus Motekuhzomos Šokojacino puota, aprašyta, gal kartais kiek netiksliai, savo akimis viską mačiusio konkistadoro Bernalio Diaso del Kastiljo atsiminimuose. Imperatoriaus pietūs iš tiesų buvo didžiulis įvykis, kurio metu jam vienam buvo paruošiama per 300 patiekalų. Tačiau didžioji šių patiekalų dalis atitekdavo karališkajai šeimynai, nes pats imperatorius valgė gana kukliai. Anot Bernalio Diaso, valdovui šokoladas buvo tiekiamas su pertrūkiais veikiau kaip desertas – tiesa, nederėtų pamiršti, kad tai seno aštuoniasdešimtmečio žmogaus prisiminimai, užrašyti jam pasitraukus į Gvatemalą. Šiap ar taip, štai ką Bernalis Diasas apie tai rašė:

> ...kartkartėmis jam atnešdavo keletą puikaus aukso taurių, kuriose buvo kaži kokio iš kakavos pupelių paruošto gėrimo, kuris, kaip jis tvirtino, atneša sėkmę santykiuose su moterimis. Daugiau mes apie jį nebekalbėjome, tačiau pastebėjau, kad buvo atgabenta 50 didžiulių gerai paruoštos kakavos su puta puodynių ir jis jos atsigėrė. O moterys jam itin mandagiai šį gėrimą tiekė...[34]

Apdairumą, su kuriuo derėtų priimti šį liudijimą, dar labiau paryškina abejotinas Motekuhzomos pareiškimas dėl afrodiziško kakavos poveikio. *Huei tlatoani*, kaip ir kiti Centrinės Amerikos valdovai, turėjo didelį haremą, tad mintis, kad jam reikėjo seksualinio



Šioje Meksikos Oasakos mištekų knygos Nutalio kodekso detalėje vaizduojamas didysis mištekų valdovas 8-asis Elnias iš savo sužadėtinės princesės 13-osios Gyvatės gaunantis šokolado puodynę su putomis. Centrinės Amerikos vestuvių apeigose šokoladas visuomet vaidino svarbų vaidmenį.

stimuliatoriaus, neturi jokio faktinio pagrindo. Ši įkyri mintis nedavė ramybės įsibrovėliams, mat jie valgė beveik vien mėsą, kiaulės taukus ir labai mažai, o gal ir apskritai nevartojo vaisių ir daržovių, o tai sukeldavo chronišką vidurių užkietėjimą. Taigi konkistadorai ieškojo meksikietiškų laisvinamųjų taip pat uoliai kaip ir afrodiziakų.

Brolis Bartolomėjas de las Kazasas (*Bartolomé de las Casas*) Amerikoje buvo vienas pirmųjų dominikonų. Jis užjautė indėnus ir dėl jiems vykdomų neteisybių griežtai smerkė ispanus, todėl savo tėvynainių buvo nuolat užgauliojamas. Jo „imperatoriaus puotų“ apibūdinimas yra gerokai detalesnis ir įtikinamesnis veikiausiai todėl, kad informacijos suteikė konkistadoras nuo įvykių praėjus mažiau laiko, nei užrašė Bernalis Diasas.

Šokoladui gerti skirtos taurės nebuvo auksinės, kaip tvirtina Diasas, tačiau pagamintos iš moliūgo ir išpieštos tiek viduje, tiek ir išorėje. Las Kazasas tvirtina, esą „iš jų gertų kiekvienas valdovas, mat jos atrodo tarsi būtų iš aukso ir sidabro.“ Visoje Centrinėje Amerikoje buvo įprasta naudoti taures, nahuatlių kalba vadinamas *xicalli* (sikali). Las Kazasas tęsia toliau: „Šis gėrimas – tai vanduo, sumaišytas su tam tikros rūšies miltais, vadinamais kakava. Jis yra itin maistingas, gaivinantis, puikaus skonio, malonus ir nenuodingas.“[35]

Pochteca (počteka) – tolimųjų atstumų pirklių – rengtose puotose visuomet būdavo didžiuliai šokolado kiekiai. Pačiame imperijos centre buvo dvylika *pochteca* (počteka) gildijų. Jų narystė buvo paveldima, be to, kiekvienas jų turėjo savo vyriausiąją valdybą ir sandėlius. Siekiantis karjeros pirklys galėjo pakelti savo statusą gildijoje, tačiau tai buvo itin brangus reikalas: norėdamas pakilti viena socialinių ekonominių laiptų pakopa, pirklys savo kolegoms privalėdavo iškelti didžiulę ir prabangią puotą. Tai kaskart būdavo vis brangiau, mat reikėdavo vis daugiau maisto, kakavos gėrimų, aukojimui skirtų vergų ir netgi haliucinacijas sukeliančių grybų (jų užvalgę svečiai galėdavo numatyti, kaip seksis verstis šia itin rizikinga profesija). Sahagunas gana detaliai išdėsto, kokie patiekalai būdavo patiekiami panašiose puotose ir kad paprastai jos užsibaigdavo šokolado gėrimu:

> Ir viską pabaigdavo šokoladu (*cacahuatl* (kakahuatliu), kaip jis vadinamas Sahaguno originale). Taurę jis nešdavo dešinėje rankoje. Neimdavo jos už kraštų, tačiau pastatydavo ją ant delno. Maišyti skirtą lazdelę ir moliūgo stovą laikydavo kairėje rankoje.
>
> Taip buvo daroma iš pagarbos valdovams. Tačiau visiems kitiems šokoladas buvo patiekiamas moliniuose induose[36].

Tokia trumpa *pochteca* (počteka) šokolado vartojimo etiketo apžvalga liudija, kad puikios iš moliūgo ir ilgmoliūgo pagamintos taurės buvo skirtos tik aukštesnio rango organizacijos atstovams, o žemesnio rango mirtingieji jį gerdavo iš molinių indų.

Kariai, actekų valstybės ramstis, buvo dar viena grupė, kuriai buvo leista vartoti šokoladą. Tiesą sakant, kakavą valgiui jie naudojo nuolat. Duranas pasakoja, kad iš maltų kakavos pupelių būdavo suformuojami gniutuliukai ar kapsulės ir drauge su maltais kukurūzais, pakepintomis tortilijomis, maltomis pupelėmis bei saujele džiovintų aitriųjų paprikų jų gaudavo kiekvienas žygyje dalyvavęs kareivis[37]. Motekuhzoma Vyresnysis – Motekuhzoma Iluikamina – išlaidas reguliuojančiuose įstatymuose nurodė, kad tas, kuris neina į karą, nors būtų paties karaliaus sūnus, negali dėvėti medvilnės, plunksnų ar gėlių, negali rūkyti, gerti kakavos ir valgyti rinktinių patiekalų. Tai kaipgi atsitiko, kad *pochteca* (počteka) tai buvo leista daryti? Mat jie taip pat buvo laikomi kariais: neretai jie būdavo apsiginklavę ir, kol galiausiai pasiekdavo savo prekyvietes, keliaudavo per ypač pavojingus kraštus, be to, jiems neretai tekdavo susiremti su priešiškai nusiteikusiomis gaujomis.

„Linksmieji pinigai“

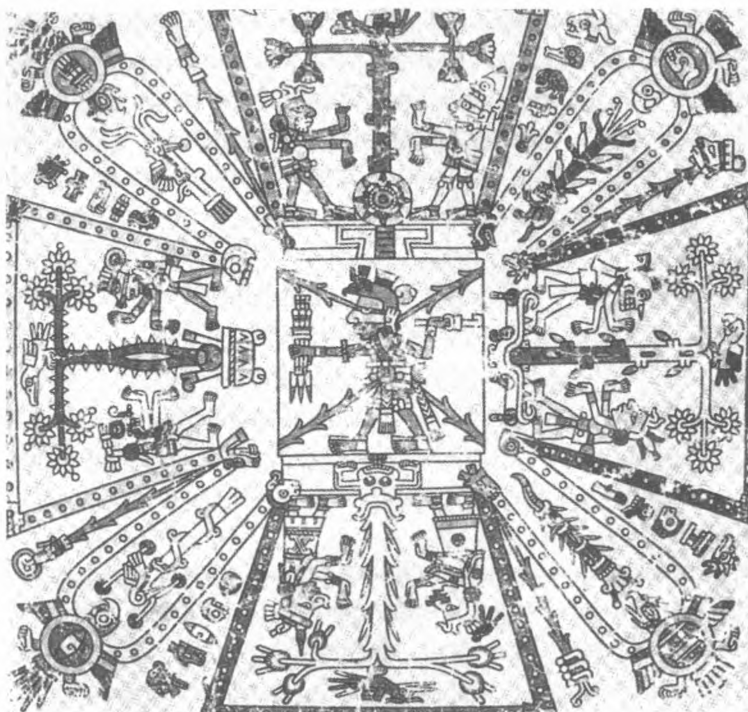
„Kai pinigai auga ant medžių“ – taip nuostabiai buvo pavadinta Renė Miljono (*René Millon*) daktaro disertacija apie kakavą Centrinėje Amerikoje. Iš pradžių ispanai sužinojo, kad kakavos pupelės buvo Jukatano majų „provincijos pinigai“, o taip pat maisto ir gėrimo šaltinis. Neilgai trukus Kortesas su savo sėbrais išsiaiškino, kad už šias pupeles galima įsigyti daiktų ar vietos darbininkams, pvz., svarbiems vedliams, išmokėti atlyginimus. Ši informacija pasiekė viskuo besidominčio Milano metraštininko Pjetro Martyro (*Pietro Martire D'Anghiera*), kuriam ir priklauso posakio „Naujasis Pasaulis“ autorystė), ausis. Apie tai jis labai įdomiai yra aprašęs savo knygoje *De Orbe Novo*, kuri buvo išleista 1612 metais. Štai čia jos vertimo ištrauka:

Yra išties neapsakomai naudinga išgirsti apie jų linksmuosius pinigus, mat jų naudojamus pinigus aš vadinu linksmaisiais, nes kai ypač godžiai jų gviešiamasi, žemės įsčios ima ir neatsiveria, nepaisant nepasotinamo žmogaus godumo ar mėginimų ją praskirti. Visai kaip auksiniai ar sidabriniai pinigai jie grįžta į motinos žemės plyšius ir olas. Nors ir auga ant medžių[38].

Deja, tėra labai mažai duomenų apie kakavos pupelių piniginę vertę ikikolonijiniu laikotarpiu, tačiau nemažai kolonijinio periodo dokumentinės medžiagos, mat daugelis turgaus ir prekybos sandorių buvo apmokami kakavos pupelėmis. Be to, mums žinomas kakavos pupelių kursas auksinių ir sidabrinių Ispanijos monetų atžvilgiu, be abejo, svyruodavo pagal kakavos pupelių tinkamumą ir metalinės valiutos vertės kitimą.

Ankstesniame skyriuje jau turėjome progos sužinoti, ką apie kakavos pupelių pirkimo galią Nikaragvoje netrukus po užkariavimo yra kalbėjęs Oviedas. Motolinija pasakoja, kad jo dienomis (netrukus po Tenočtitlano žlugimo) kasdienis palydovo darbo užmokestis centrinėje Meksikos dalyje buvo 100 kakavos pupelių, o tai leidžia teisingai įvertinti kitų Tlaskalos prekių vertę, surašytą 1545 m. nahuatlių dokumente:

- Vienos didelės kalakutės vertė yra 100 sveikų arba 120 susitraukusių kakavos pupelių.
- Kalakučiuko vertė yra 200 kakavos pupelių.
- Kiškio (didžiųjų veislės) arba miškinio kiškio vertė yra 100 kakavos pupelių.
- Nedidelio kiškio vertė – 30.
- Vienas kalakuto kiaušinis vertas 3 kakavos pupelių.
- Šviežiai nuskintas avokadas – 3 kakavos pupelės. Prisirpusio avokado vertė – viena kakavos pupelė.
- Vieno didelio pomidoro vertė – kakavos pupelė.
- Didelis *Sapotaceae* vaisius ar du nedideli – viena kakavos pupelė.
- Didžiulis *axolotl* (asolotlis) (lervinė salamandra, actekų skanėstas) yra vertas 4 kakavos pupelių, o nedidelis – nuo 2 iki 3.



Puslapis iš ikikolumbinio laikotarpio knygos – Fejervario-Mejerio kodekso iš nežinomo actekų imperijos regiono. Čia pavaizduota keturios visatos šalys, keturi pasaulio medžiai ir devyni dievai drauge su šventuoju kalendoriumi. Dešinėje matyti Pietų kakavmedis.

- Vyniotinį su kukurūzų lapais galima iškeisti į vieną kakavos pupelę.
- Kukurūzų išaižoje įvyniota žuvis verta 3 kakavos pupelių[39].

Kad ir kokia būtų pinigų vertė, visuomet atsiranda gudruolių, kurie mėgina juos suklastoti, tad šįsyk actekai taip pat nebuvo išimtis. Štai ką apie pupelių klastotę pasakoja Sahaguno informatoriai:

> Blogi kakavos pupelių pardavėjai, (blogi) kakavos pupelių platintojai, apgavikai klastoja kakavos pupeles. Jie pardavinėja kakavos pupeles, kurios prieš tai buvo palaikytos (karštuose) pelenuose, pakepintos,

> pašildytos ugnyje. Šviežios kakavos pupelės yra balkšvos spalvos. Jas įdeda į karštus pelenus – įmaišo į karštus pelenus. Po to apdoroja kreida, kreiduota ar (drėgna) žeme. Įmaišo į (drėgną) žemę. Taip iš burnočio tešlos, vaško, avokado kauliukų gamina tariamas pupeles. Padengia jas kakavos pupelių luoba ar įdeda į jų išaižas. Balkšvas šviežias kakavos pupeles maišo su suvytusiomis, į aitriųjų paprikų sėklas panašiomis pupelėmis, suskaldytomis, sutrupėjusiomis, mažytėmis. Be to, idant apdumtų žmonėms akis, į jas įmaišo ir laukinių kakavos pupelių (*Theobroma bicolor*)[40].

Actekai buvo taip įnikę į šią veiklą, kad didžiam Ispanijos karaliaus vietininko Naujojoje Ispanijoje Mendosos siaubui savo talentą jie panaudojo auksinėms ir sidabrinėms įsibrovėlių monetoms klastoti. 1537 m. savo valdovui jis skundėsi negalįs sustabdyti šios apgaulės.

Vadinasi, kaskart į rankas paėmęs spalvotą moliūgo taurę ir gurkšnodamas iš jos šokoladą actekas gėrė tikrus pinigus. Vienintelis galimas palyginimas mūsų kultūroje yra rūkyti cigarą, kuriame susukta dvidešimties dolerių kupiūra. Tad nederėtų stebėtis, kad išimtinę teisę į jo vartojimą turėjo visuomenės žiedas.

Kakava simboliuose ir ritualuose

Actekų visuomenėje kakava turėjo ne tik ekonominę ar gastronominę vertę, tačiau ne mažiau ir giluminę simbolinę reikšmę. Atsivertę ikikolonijinio laikotarpio ritualinę knygą – Fejervario-Mejerio (*Féjérváry-Mayer*) kodeksą – tai išsyk pastebėsite. Viename šio rankraščio puslapių – jis buvo nupieštas kažkur imperijos pakraštyje vėlyvuoju poklasikiniu laikotarpiu – kakavmedis vaizduojamas kaip kosminės diagramos (jei norite, mandalos), orientuotos į keturias pasaulio puses ir centrą, dalis. Tai Pietų medis, Mirusiųjų žemės kryptis, susijusi su raudona kraujo spalva. Medžio viršūnėje tupi ara, šiltųjų

kraštų, iš kurio ir yra kilęs kakavmedis, simbolis, o prie medžio stovi Miktlanteutlis, Mirusiųjų žemės valdovas.

Inteligentijos atstovai – šventikai, poetai ir filosofai – mėgo kalbėti metaforomis iš dviejų žodžių ar frazių, kurios, sakomos iš eilės, įgyja dar ir trečią paslėptąją reikšmę. Viena tokių metaforų yra *yollotl, eztli*, „širdis, kraujas", ezoterinė kalbos figūra, nusakanti šokoladą. Sahaguno informatoriai (kurie neabejotinai buvo inteligentijos atstovai) štai ką yra jam apie tai papasakoję:

> Tai buvo pasakyta apie šokoladą, nes jis turėjo didžiulę vertę. To nėra pasitaikę anksčiau. Paprasta liaudis ir vargingieji jo negėrė. Yra pasakyta: „Reikia bijoti širdies, kraujo." Be to, apie jį yra pasakyta, kad jis yra panašus į paprastąją durnaropę (*Datura sp.*, stiprus haliucinogenas). Jis buvo laikomas grybu, mat nuo jo smarkokai apsvaigstama. Jei jį vartodavo paprastas žmogus, tai buvo laikoma negeru ženklu. Anksčiau jį gerdavo tik valdovas arba didis karys, vadovaujantis karvedys arba karvedys. Jei pora ar trejetas žmonių gyveno pasiturinčiai (tai yra pirkliai), jie taip pat jį vartodavo. Be to, užklupus sunkiam metui, kakava buvo geriama ypač su saiku ir nebuvo vartojama lengvabūdiškai[41].

Ši ištrauka gerokai suglumino mokslininkus, mat nėra jokių įrodymų, kad šokoladas turėtų kokių nors svaiginančių savybių, išskyrus stimuliuojantį teobromino ir kofeino poveikį. Labai gali būti, kad šios pastabos buvo puritoniškų actekų pažiūrų į šį egzotinį gėrimą dalis, papasakota norint įteisinti jo vartojimą reguliuojantį įstatymą.

Negana to, kakavos ankštis turėjo simbolinę paskirtį ir buvo naudojama rituale, kurio metu buvo aukojama išplėšta žmogaus širdis. Erikas Tompsonas, parašęs avangardinę studiją apie majų ir actekų kakavos vartojimą, iškėlė prielaidą, esą tai galėjo būti dėl panašios abiejų dalykų formos, tačiau kur kas įtikinamesnis atrodo tvirtinimas, kad „abi yra vertingų skysčių – kraujo ir šokolado – saugyklos."

Vieno įspūdingo ritualo metu, kasmet vykusio Tenočtitlane, kakava buvo tiesiogiai siejama su širdies ištraukimu. Kartą per metus

buvo išrenkamas gero sudėjimo vergas, turėjęs įasmeninti didįjį dievą Kvecalkoatlį. Keturiadešimt dienų jis privalėjo vaikščioti apsirėdęs dievo drabužiais ir papuošalais ir pats buvo laikomas dievu (tiesa, nakčiai jis būdavo uždaromas į narvą, kad nepabėgtų!). Vergo aukojimo išvakarėse šventyklos vyresnieji jį įspėdavo, kad jis turės mirti, po to jis privalėjo sušokti šokį tarsi dėl jį ištikusios lemties jis būtų nepaprastai laimingas. O jei jis atsisakydavo? Diegas de Duranas aprašo siaubingą priemonę:

> ...ir jei pastebėdavo, kad jį apima melancholija ir jis liaujasi šokęs džiaugsmingai ir linksmai, kaip kad jiems norėtųsi, paruošdavo jam pagoniškus ir pasibjaurėtinus kerus: paėmę aukojimui skirtus peilius, nuplaudavo ant jų priskretusį žmogaus kraują (nuo praėjusio aukojimo), o iš suteršto vandens paruošę moliūginę taurę šokolado paduodavo jam išgerti. Kalbama, kad jo gurkšnis jį smarkiai paveikdavęs: jis bemaž visiškai netekdavo sąmonės ir pamiršdavo, kas jam buvo pasakyta. Tokiu būdu ir vėl sugrįžęs į įprastinę linksmumo būseną pašėldavo šokti... Tikima, kad apkerėtas šio gėrimo mirčiai jis atsiduodavo su dideliu džiaugsmu. Šis gėrimas buvo vadinamas *itzpacalatl*, o tai reiškia „vanduo, kuriame nuplauti obsidiano ašmenys." Jam duodavo šio gėrimo, nes mirties akivaizdoje žmogų apima liūdesys, o tai buvo laikoma blogu ženklu arba net ateities nelaimės pranašu[42].

Kaip vėliau yra aiškinęs Chuanas de Torkemada, *itzpacalatl* „uždegdavo jo dvasią ir drąsą."[43] Šokoladui suteikta simbolinė kraujo reikšmė galėjo susiformuoti ir karinėje srityje, dėl to kariams buvo dalijamas toks davinys (tam tikras „girtojo drąsos" pirmtakas, nors ir nėra jokių įrodymų). Kad ir kaip ten būtų buvę, šokoladas buvo tiekiamas įšventinant į Erelio arba Jaguaro riterius, kai tekdavo ilgai kęsti skausmą ir kančias, kokias patyrė ir Vagnerio operos riteris. Simbolizuodamas kraują, jis buvo laikomas tikru ir teisingu actekų karių gėrimu.

Tačiau buvo ir dar viena simbolinė kakavos ir šokolado reikšmė. Actekų karaliai ir kilmingieji buvo ypač atsidavę muzikai, dainoms,

šokiui ir poezijai. Rūmų kiemuose, aidint būgnams, buvo deklamuojamos didžiosios poemos – daugelis jų išlikusios iš actekų laikų. Keletą geriausių jų yra parašęs Teškoko poetas karalius Nezahualkojotlis. Nors daugelyje šių poemų atsispindi stiprus pesimizmas ir skausmingas supratimas apie gyvenimo laikinumą, ne viena jų vis dėlto aukština gyvenimo malonumus. Pastarosiose šokoladas – ypač *xochicacahuatl* (sočikakauatlis), „šokoladas su pagardais", – tapo prabangos ir geidulingumo metafora. Tačiau net ir šiose poemose akis bado skausminga tiesa, kad mes visi turėsime išnykti iš šios žemės. Actekų pasaulio apžvalgą turėtume baigti paties Nezahualkojotlio giesme:

Mano draugai, atsistokit!
Valdovai tapo beturčiais,
Aš Nezahulkojotlis,
Dainius,
Aros galva.
Griebkite savo gėles ir vėduokles.
Ir eikite su jais pašokti!
Jūs esate mano vaikas,
Jūs – Jojoncinas.
Pasiimkite savo šokoladą,
Kakavmedžio žiedą,
Ir galite visą jį išgerti!
Šokite,
Dainuokite!
Ne mūsų namuose,
Nes mes čia negyvename,
Nes ir jūs turėsite išeiti[44].



Šiuolaikiniame medžio raižinyje vaizduojama XV a. pab. ispanų karavelė ir pirmasis Kolumbo žygis.



KETVIRTAS SKYRIUS

Netikėtas susidūrimas ir pokyčiai



Kristupo Kolumbo dėka europiečiai pirmą kartą išvydo šokolado medžio sėklą. *Reyes Catolicos* („katalikų monarchų“ Ferdinando ir Izabelės) atleistam nuo neteisingos bausmės ir laisvės atėmimo, kuriais gėdingai buvo pasibaigusi jo trečioji kelionė, Vandenyno admirolui buvo suteikta dar viena galimybė vykti į žvalgomąją išvyką po Naująjį pasaulį, kurį jis buvo „atradęs“. Šįkart jo tikslas buvo rasti sąsiaurį, iš kurio būtų galima nukeliauti į vakarus – į tą Azijos dalį, kurią jau buvo pasiekusi ir ištyrusi pagrindinė Ispanijos varžovė Portugalija.

Išties nedaug laivų, kuriems kada nors teko plaukti per septynias jūras, galėjo atrodyti labiau nerangūs nei ispanų ir portugalų tristiebės karavelės, kuriomis jie ir traukdavo į žvalgomąsias keliones. Su dideliu vairu, kyšančiu jutu ir dar aukštesniais priekiniais deniais jie buvo labiau panašūs į namus, o ne į laivus. Iš tiesų, pirmą kartą jas pastebėję prie Motekuhzomos karalystės krantų, jo žvalgai pranešę, esą „vandenyje plūduriuojantys namai“. Apskritai žemi ir platūs, jie buvo panašūs į kinų burlaivius, kuriais taip žavėjosi Markas Polas. Tačiau iki šiol mažai buvo pastatyta laivų, kurie būtų labiau pritaikyti plaukioti jūroje nei karavelės ir džonkos.

Pirmasis susidūrimas: Gvanaja, 1502-ieji

Į ketvirtąjį žygį Kolumbas išsiruošė 1502-ųjų gegužės 9-ąją su keturiomis karavelėmis ir 150 žmonių įgula. Nors Ispanjolos ispanų kolonistai jam buvo uždraudę išlipti šioje saloje, tačiau jis įveikė uraganą, kurio metu tų pačių varžovų laivai nuskendo (už tai šis pamaldus admirolas padėkojo Dievui). Toliau Kolumbas patraukė Jamaikos link, tačiau ją aplenkęs nuplaukė pietvakarių kryptimi laviruodamas tarp povandeninių uolų. Galiausiai Kolumbas sustojo Gvanajos saloje, maždaug 50 km į šiaurę nuo pagrindinės Hondūro teritorijos, kuri šiuo metu yra žinoma kaip Bėjaus salos. Čia jie ir išmetė inkarą. Vaiskiame ir skaidriame salą supančiame vandenyje karavelės atrodė tarytum plūduriuotų melsvai žalsvame ore.

Iki šiol „Naujajame pasaulyje" ispanai susidurdavo tik su skarmaluotais nedidelių karalysčių gyventojais – savo kultūros paprastumu jie mažai kuo buvo panašūs į civilizuotus galingojo Chano Katėjaus, kurį Kolumbas taip atkakliai norėjo pasiekti, gyventojus.

Lemtingąją 1502-ųjų rugpjūčio 15-ąją šie argonautai pasiekė šį tą visiškai skirtingą. Admirolas į Gvanajos pakrantes pasiuntė žvalgybinę grupę, užtikusią žmones, kurie buvo panašūs į kitų salų gyventojus, tačiau jų kaktos buvo „siauresnės" (kažin ką tai galėtų reikšti). Kas įvyko vėliau Jamaikoje 1503-iaisiais yra aprašęs antrasis Kolumbo sūnus Ferdinandas. Šis veikalas buvo išverstas į italų kalbą ir 1571-aisiais galiausiai išspausdintas Venecijoje, tačiau iki to laiko jį jau buvo spėję sugadinti vėlesni intarpai (pvz., tvirtinimas, esą kakavos pupelės Naujojoje Ispanijoje buvo naudojamos kaip pinigai. Iš tiesų šis faktas tapo žinomas tik 1518 m.)[1]. Šiaip ar taip, tai yra vienintelis apie anuos įvykius liudijantis tekstas, nes ispanų kalba parašytas originalas yra dingęs.

Štai kas tą dieną paaiškėjo. Staiga pasirodė didžiulė kanoja, kuri, anot Ferdinando, savo ilgiu prilygusi galerai. Įprastos venecijietiškos tų laikų galeros ilgis siekė nuo 40 iki 50 metrų[2]. Net jei jos dydis ir buvo perdėtas, šiaip ar taip, tai turėjo būti išties įspūdingas laivas.

Metraštininkas Pjetras Martyras mums pasakoja, kad buvo ne viena, o dvi tokios kanojos, kurių kiekvieną irklavo vergai, o jų kaklai vienas su kitu buvo surišti virvėmis. Jie buvo kilę iš *Maiam* žemių – beveik neabejotina, kad tai buvo Jukatano pusiasalio majų gyvenamas kraštas[3].

Kaip rašė Ferdinandas Kolumbas, kanojos viduryje iš palmių lapų buvo pastatyta pastogė, „nepanaši į Venecijos gondolų“, po kuria sėdėjo vaikai, moterys ir buvo sukrauti kroviniai. Admirolas išsyk įsakė ją užpulti ir tai jiems pavyko be mažiausio pasipriešinimo. Šiuo sumaniu žingsniu „jis išgelbėjo savo vyrus nuo bet kokio jų tykančio pavojaus, įgydamas puikų supratimą apie visas šalyje paplitusias prekes“.

Užgrobtasis laivas buvo didžiulė prekybinė majų kanoja, veikiausiai priklausanti čontalų majų kalba kalbantiems putunams. Joje buvo rasta puikios medvilnės drabužių, plačių karo vėzdų, kurių pakraščiuose žvilgėjo aštrūs it skustuvai akmens ašmenys (grėsmingieji actekų karių *macuauhuitli*), nedidelių kirvių ir vario spalvos varpelių. Ferdinandas tęsia pasakojimą:

> Tarp jų maisto atsargų buvo tokių pat šaknų ir grūdų, kokie yra vartojami Ispanjoloje (kukurūzų ir manijoko), kaži kokio iš kukurūzų pagaminto vyno, skoniu primenančio anglišką alų, ir visa gausybė migdolų, kurie Naujojoje Ispanijoje (Meksikoje) yra naudojami kaip pinigai. Regis, šiuos migdolus jie ypač vertina. Mat kai kartu su savo prekėmis jie buvo atvesti į pakrantę, pastebėjau, kad nukritus nors vienam migdolui, jie visuomet stabtelėdavo jo pakelti, sakytumei, būtų iškritęs akies vyzdys[4].

Nepasitaikius, kas paaiškintų, admirolas negalėjo žinoti, kad šie „migdolai“ Naujajame pasaulyje buvo naudojami labiausiai vertinamo gėrimo gamybai, be to, jis negalėjo suprasti, kad kakavos pupelės dar yra ir pinigai, tačiau jį neabejotinai turėjo nustebinti didelė šių sėklų vertė.

Kolumbas niekuomet nebuvo ragavęs šokolado ir daugiau jam nepasitaikė sutikti šių civilizuotų žmonių, apie kuriuos svajojo. Mat

nedidelę savo flotilę jis pasuko neteisinga kryptimi – į pietryčius ir ten, kur šiuo metu yra vakarinė Panamos dalis, galiausiai aptiko šiek tiek taip trokštamo aukso. Po ketverių metų jis mirė Ispanijoje. O neapsakomus indėnų turtus vėliau surado kiti.

Peržengiant skonio barjerą

1517-aisiais įsiveržus į Jukataną ir 1519-aisiais – į Meksiką, ispanams prireikė šiek tiek laiko, kol jie suvokė piniginę kakavos pupelių vertę vietos rinkoje: apie tai byloja begėdiškas Motekuhzomos sandėlių plėšimas, apie kurį buvo kalbama praeitame skyriuje. Jos tapo „linksmaisiais pinigais" ir beveik visą kolonijinį laikotarpį išliko smulkia valiuta.

Tačiau nors ir įsisąmoninę jų piniginę vertę konkistadorai ir Centrinės Amerikos žemių naujakuriai iš pradžių įtariai žiūrėjo ir neretai ignoravo iš jų pagamintą gėrimą. Nors ir būdamas nešališkas italas Pjetras Martyras anapus Atlanto galėjo liaupsinti šokoladą kaip karalių, valdovų ir kilmingųjų gėrimą, tačiau labai abejotina, ar pats bent sykį jo ragavo. Štai jo tėvynainis Žirolamas Benzonis (*Girolamo Benzoni*), apsilankęs Naujajame pasaulyje, iš tiesų jo ragavo, tačiau į keistą, tamsų, gana prastai atrodantį gėrimą jis reagavo kaip ir daugelis pirmą kartą su juo susidūrusių europiečių. Savo veikale *Naujojo pasaulio istorija*, išspausdintame 1575 m., Benzonis aiškina:

> Jis (šokoladas), atrodo, labiau pridera kiaulėms nei žmonėms. Šiame krašte buvau daugiau nei vienerius metus, tačiau man niekuomet nekilo noro jo paragauti. Kada tik eidavau pro kokią gyvenvietę ir koks nors indėnas man jo pasiūlydavo, likdavo didžiai nustebęs, kai aš nusikvatojęs atsisakydavau. Tačiau vėliau, išsekus vyno atsargoms, o vandens gi nuolat negersi, pradėjau jį gerti kaip ir kiti. Skonis man pasirodė kiek kartokas, tačiau malonus ir gaivinantis. Nuo jo neapgirstama, be to, pasak šių kraštų indėnų, tai esanti geriausia ir brangiausia prekė[5].


LA HISTORIA DEL
MONDO NVOVO
DI M. GIROLAMO BENZONI
MILANESE.
LAQVAL TRATTA DELL'ISOLE,
& Mari nuouamente ritrouati, & delle nuoue
Città da lui proprio vedute, per acqua
& per terra in quattordeci anni.
Con Priuilegio della Illuftrifsima Signoria
di Venetia, Per anni XX.

Milano istorikas ir keliautojas Žirolamas Benzonis (1518–1570) buvo vienas pirmųjų europiečių, aprašiusių kakavos ir šokolado gėrimą.

Gonzalas Fernandesas Oviedas (*Gonzalo Fernandez Oviedo*), Bartolomėjo de las Kazaso priešininkas ir didis Naujojo pasaulio gyventojų niekintojas, šokoladą aptiko tuomet, kai ispanai užkariavo Nikaragvą, tad nereikia stebėtis, kad laikė jį pasibjaurėtinu dalyku: gurkšnojant šį gėrimą, paskanintą dažine urlija, indėnų burna, lūpos ir ūsai nusidažo raudona spalva, tarsi jie būtų gėrę kraują[6].

Fernandesas de Oviedas kur kas palankiau atsiliepė apie kakavos produktą – kakavos sviestą. Jis buvo sutikęs draugą italą, kuris su juo kepė kiaušinius kariams. Toks kakavos sviesto panaudojimas buvo visiškai neįprastas vietos virtuvei, kur valgoma liesai. Pasak Fernandeso de Oviedo, šis sviestas turi ir gydomųjų savybių, nes uolose susipjaustęs kojas, žaizdas gydė šiame aliejuje pamirkytais tvarsčiais.

Ispanų neapykanta šokoladiniam gėrimui pamažu dingo. Kaip tai atsitiko? Iš pradžių, kol nebuvo būtinybės, įsibrovėliai mažai tekreipė dėmesio į „Naujosios Ispanijos" patiekalus. Jų nėmaž neviliojo iš kukurūzų pagaminta duona – tortilijos arba tamalai. Netraukė jų ir didelė daržovių bei žolelių įvairovė, mat anksčiau, kaip ir dabar, tradicinėje iberų virtuvėje vyravo mėsa ir krakmolas, o kepama su kiaulės taukais ar alyvuogių aliejumi. O štai Centrinės Amerikos šeimininkė niekuomet maisto negamins su aliejumi ar taukais. Dar blogiau, ant čionykščių gyventojų stalų visiškai nebuvo sūrio (tiesą sakant, jie netgi neturėjo stalų).



Medžio raižinyje iš Benzonio 1565-ųjų La Historia del Mondo Nuovo *vaizduojamas kakavmedis ir paskleistos džiūti kakavos pupelės. Dailininkas naiviai pavaizdavo ant šakų, o ne tiesiai iš kamieno išaugusias ankštis.*

Netrukus po užkariavimo naujakuriai pasistengė ištaisyti šią situaciją ir atsivežė galvijų, karvių, avių, ožkų, kiaulių ir viščiukų, o vietos gyventojus, kuriuos vertino ne ką geriau nei vergus, privertė auginti kviečius, avinžirnius ir Senojo pasaulio vaismedžius, pvz., abrikosus ir apelsinus. Cukranendrės taip pat buvo Centrinės Amerikos naujovė; gana gausiai jos buvo auginamos privačiuose Markeso del Valjės (*Marqués del Valle*) (tuo metu taip buvo pradėta vadinti Kortesą) sklypuose. Nors saldinimas medumi, agavos sirupu ir kitomis medžiagomis vietos virtuvėje nebuvo naujiena, majai ir actekai neturėjo nieko panašaus į viduramžiais atsiradusį europiečių cukrų, paplitusį vakarinėje Senojo pasaulio dalyje. Ispanams jo būtinai reikėjo.

Galiausiai prasidėjo tam tikras abiejų kultūrų maišymasis ir kreolizacija, nes, pvz., ispanai pradėjo vartoti daugiau kukurūzų ir mažiau kviečių, o vietos augalus ir gyvūnus pradėjo vadinti nahuatlių kalbos žodžiais. Kita vertus, pavergti ir ilgą laiką kentėję indėnai noriai priėmė savo pavergėjų naminius gyvulius ir vaismedžius (tiesa, atmesdami iberų kviečius ir avinžirnius). Neturtingesni ispanai buvo priversti vesti čionykštes moteris, o turtingesni naudojosi jų



Įsivaizduojama scena, kurioje vaizduojama, kaip actekai gamina šokoladą, iš 1671 m. Džono Odžilbio (John Ogilbi) Amerikos. *Dailininkas neteisingai suprato* metate *paskirtį ir neteisingai pavaizdavo pokolonijinio periodo* molinillo.

kaip sugulovių paslaugomis. Taigi ankstyvuoju kolonijiniu laikotarpiu daugelio „ispanų" virtuvėse šeimininkavo actekės. Neilgai trukus buvusiose actekų valdose atsirado ištisa kreolų karta, kuri nė karto taip ir neaplankė tėvų žemės, iš kurios šie buvo čia atvykę. Naujai susiformavusi kreolų kultūra perėmė abiejų kultūrų elementus, tačiau kartu buvo ir visiškai skirtinga. Šiuo laikotarpiu Naujosios Ispanijos kolonijinėje virtuvėje atsirado ir šokoladas, pamažu paplitęs senojoje Ispanijoje ir visoje Europoje.

Gali būti, kad ne vien dėl virtuvėje plušančių actekų moterų įsibrovėliai pradėjo gerti šokoladą – šiam pokyčiui galėjo turėti įtakos ir ispanų moterys, kurios, anot vieno Bernalio Diaso aprašyto epizodo[7], anksčiau už vyrus tapo „šokoholikėmis". Didžiojoje Mechiko (naujai atstatyto ant actekų sostinės griuvėsių) aikštėje buvo su-

rengta didžiulė puota. 1538 m. buvo švenčiamos dviejų didžiųjų priešų – Šventosios Romos imperatoriaus Karolio V ir Prancūzijos karaliaus Pranciškaus I – taikos paliaubos. Naujajam pasauliui dar nebuvo tekę matyti tokios prabangos, tiek „suvartoto maisto" ir tokių linksmybių. Be viso kito, čia liejosi ir vyno fontanai. Ispanų moterims, kurioms tik pro langus ir iš koridorių buvo leista stebėti puotaujančius vyrus, kartu su vynu buvo galantiškai patiekta salstelėjusios mėsos ir kitų prabangių patiekalų. Be to, auksinėse taurėse joms buvo atnešta šokolado. Nejau šį produktą iš savo tarnaičių bus perėmusios jos, o ne jų vyrai?

Tai, kad ispanų apetitą šokoladui pirmiausia galėjo sužadinti moterys, patvirtina kelios priešiškos jėzuito Chosė de Akostos (*Jose de Acosta*) pastabos jo *Gamtos ir moralės istorijoje*, išspausdintoje 1590 m.:

> Didžiausias šios kakavos privalumas – gėrimas, kurį jie vadina šokoladu ir kuris beprotiškai vertinamas tuose kraštuose. Tiems, kurie nėra prie jo pratę, jis sukelia šleikštulį, mat jo viršuje pūpso putos arba burbulai... Tai ypač vertinamas gėrimas, kurį indėnai pasiūlo valdovams, atvykusiems ar pravažiuojantiems pro jų žemes. O ispanų vyrai – tačiau netgi labiau ispanų moterys – tiesiog priprato prie juodojo šokolado[8].

Šaltas, kartus, paprastai nepasaldintas gėrimas pats turėjo gerokai pasikeisti, kad peržengtų etnocentrinį skonio barjerą, o ispanai ir kreolai priimtų jį kaip normalų gėrimą.

Tiesa, baltaodžiai mieliau vartojo karštą, o ne šaltą ar kambario temperatūros šokoladą, kaip buvo pratę actekai. Pastebėsime, kad paprotys veikiausiai bus perimtas iš Jukatano majų, iš kurių jie pirmiausia ir sužinojo apie šokolado gėrimą. Antra, jį imta saldinti cukranendrių cukrumi. Trečia, užkariautojams labiau įprastus Senojo pasaulio prieskonius, pvz., cinamoną, anyžiaus sėklas ar juoduosius pipirus, pakeitė vietos prieskoniai, pvz., „ausies gėlė" ir aitriosios paprikos (tiesa, šios taip niekuomet ir neišplito). Ir galiausiai, nors tam tikri paruošimo būdai ir liko nepakitę, pvz., išlukštentų kakavos



pupelių malimas ant pakaitinto *metate* (išduobtas malimo akmuo), tačiau putoms išgauti karštą šokoladą pradėjo plakti didele medine lazda, vadinama *molinillo* (apie kurią kiek vėliau), užuot iš aukštai pilstę skystį iš vieno indo į kitą.

Verta paminėti dar vieną pokytį, mat jo atsiradimas turėjo įtakos šokoladui paplisti Ispanijoje, Europoje ir Britų salose. Buvo pradėtas gaminti gėrimas iš gabalėlio kakavos, ant kurios buvo užpilama vandens ir pasaldinama cukrumi. Nors kai kurie šaltiniai nurodo, kad tai Gvatemalos vienuolių nuopelnas, bet mes jau turėjome progos sužinoti, kad panašius kakavos gabaliukus, virsdavusius „greituoju šokoladu", karinių žygių metu jau vartojo ir actekų kariai. Ispanai paprasčiausiai priėmė šiuos gabaliukus kaip tinkamą būdą laikyti ir pervežti šokoladą, kaip sausą produktą.

Peržengiant kalbos barjerą

Actekų imperiją sužlugdžiusiems karo nuotykių ieškotojams gal ir pavyko susidoroti su grėsminga actekų karo mašina, tačiau dėl fonetinio priešininkų nahuatlių kalbos sudėtingumo jie pasirodė visiški bejėgiai.

Ispanai nuolat pamiršdavo, kad nahuatlių kalbos žodžiuose kirčiuojamos priešpaskutinės balsės ir negalėjo – ar nenorėjo – teisingai ištarti garso *tl*, kuriuo dažniausiai baigiasi nahuatlių kalbos daiktavardžiai, tačiau ištardavo jį kaip t (arba *tay*, kaip tai užrašytų anglakalbiai). Kortesas nėmaž nesistengė skrupulingai išmokti nahuatlių kalbos, tai liudija ir jo laiškas Karoliui V: sostinę Tenočtitlaną jis pavadino „Temistitanu", o genties dievą Huicilopočtlį – „Uičilobosu". Veikiausiai jam buvo nė motais, kaip šie barbarai jį vadina.

Tačiau naujakuriams iš Iberijos pusiasalio teko kasdien su jais susidurti – ar ant kadaise garsaus Tenočtitlano griuvėsių statant naują sostinę, ar iš savo vasalų reikalaujant duoklės, ar „įkinkant" čionykštį

darbininką naujai įsteigtuose gyvulių ūkiuose ar plantacijose, kurios driekėsi per visas tradicines Naujosios Ispanijos žemes. Tai išties buvo paribio šalis, kurioje kaip ir bet kurioje paribio valstybėje vyravo tam tikra mišraus gyvenimo forma. Ispanai masiškai pradėjo perimti anksčiau jiems nežinomus nahuatlių kalbos žodžius augalams, gyvūnams ir netgi pagamintiems patiekalams įvardinti, tiesa, kiek lingvistiškai pakeistus ir pritaikytus ispanų liežuviui. Tokiu būdu laukinis šuo *coyotl* (kojotlis) tapo *kojotu*, kukurūzo burbuolė *elotl* (elotlis) – *elote*, iš moliūgo pagamintas puodelis *xicalli* (sikalis) – *jicara* (chikara) ir taip toliau.

Šokolado ir jam paruošti bei vartoti skirtų priedų sąvokos taip pat patyrė tuos pačius lingvistinius pokyčius, prilygstančius paties gėrimo „kreolizacijai". Puikus pavyzdys – ispanų (ir anglų) kalbos žodis „šokoladas"[9]. Mūsų 1993-iųjų leidimo *Merriam Webster* žodynas, neprieštaraudamas daugumai knygų ir straipsnių apie šokoladą, tvirtina, kad jis yra kilęs iš nahuatlių kalbos žodžio *chocolatl* (čokolatl). Tai, atrodo, logiška, kai tokioje gausybėje daiktavardžių, papildžiusių Meksikos ispanų žodyną, vietoj priesagos *-tl* atsiranda priesaga *-t*. Tačiau tikra istorija yra gerokai sudėtingesnė ir dviprasmiškesnė.

Visų pirma, turime pasakyti, kad žodis *chocolatl* (čokolatl) apskritai nėra aptinkamas jokiuose patikimuose nahuatlių kalbos ir actekų kultūros šaltiniuose! Jūs veltui jo ieškotumėte pirmajame nahuatlių–ispanų kalbų žodyne, kurį sudarė Alfonsas de Molina (jis buvo išleistas 1555 m.), Sahaguno didžiojoje enciklopedijoje ar *Huehuetlatolli,* „Senųjų žmonių pasakojimuose", kurių yra išlikę net keletas variantų. Šiuose senoviniuose šaltiniuose žodis, nusakantis šokolado gėrimą, yra *cacahuatl* (kakauatl), „kakavos vanduo"; gana pagrįstas žodžių derinys, nes šis gėrimas buvo gaminamas iš sumaltų kakavos pupelių ir vandens. Pats Kortesas, kalbėdamas apie šokoladinį gėrimą, visuomet vartojo žodį *kakava*, kurį ispanai, bemaž be abejonės, perėmė iš Jukatano ir Tabasko majų. Tačiau kažkuriuo metu XVI a. pab., ispanai pradėjo vartoti naują žodį – *chocolatl* (čokolatl). Pastarąjį vartojo ir karaliaus

rūmų gydytojas Franciskas Ernandesas, kuris, kaip jau žinome, XVI a. aštuntajame dešimtmetyje Meksikoje atliko tyrimus[10]. Pasak jo, tai buvo gėrimas, pagamintas iš vienodo dydžio *cacahuatl* (kakauatl) (šiuo atveju, „kakavos pupelių") ir mediniu *molinillo* sumaltų *pochotl* (počotl) (kapok-medžio sėklų). Baltaodžiai *chocolatl* (čokolatl) beregint pavertė šokoladu, kuriuo jie vadino visus iš kakavos pagamintus gėrimus. Šiaip ar taip, kaip tik taip tokius gėrimus vadino Chosė de Akosta ir jo bendraamžiai.



Daiktavardis „šokoladas" paplito ir už Naujosios Ispanijos ribų iki Jukatano provincijos, o ankstyvuosiuose majų–ispanų kalbų žodynuose, kurių vienas dabar saugomas Vienos Nacionalinėje bibliotekoje, šis žodis Jukatano majų kalba kaip tik ir reiškia šį gėrimą. Tiesa, akivaizdu, kad tai, ką ispanai vadino šokoladu, nebuvo tas pats, ką tuo pačiu žodžiu vadino čionykščiai.

Tad kokia galėtų būti tiksli šio neologizmo kilmė? Štai čia ir patenkame į miglotą spėlionių pasaulį. Autoritetingas Karališkosios Ispanijos akademijos *Diccionario de la lengua espanola* tvirtina, kad šis žodis kilęs iš nahuatlių kalbos žodžio *chocolatl* (čokolatl) (sutikdamas su *Merriam Webster*), o šis, savo ruožtu, yra kilęs iš *choco* (čoko), „kakava", ir *latl*, „vanduo". Meksikos lingvistas ne be priežasties pasišaipė iš tokios etimologijos, mat nė vieno šių žodžių nahuatlių kalboje nebuvo. Labiau kompetetinga mokykla jį kildina iš hipotetinio *xocoatl* (sokoatl), kuris remiasi šaknimi xoco- (soko-), reiškiančią „kartumą" ir žodžiu *atl* – „vanduo". Tai įmanoma, tačiau neįtikėtina, mat nėra didelio pagrindo garsą *x* (s) pakeisti ch (č), įterpiant *l*.



Dabar prisiminkime, kad įsibrovėliai pirmą kartą susipažino su kakava ir šokolado gėrimu majų žemumose ir dar sykį pasklaidykime Vienos ir kitus ankstyvuosius majų žodynus: čia „gėrimas, vadinamas šokoladu" yra aiškinamas kaip *chacau haa* (čakau aa), pažodžiui „karštas vanduo", o tai leidžia daryti išvadą, kad šie žmonės jį gėrė karštą, o ne šaltą. Kitas žodis, reiškiantis „karštas" Jukatano majų kalboje yra *chocol* (čokol), tad dar kitaip šį gėrimą būtų galima pavadinti *chocol haa* (čokol aa). Štai čia ir esame labai arti *chocolatl* (čokolatl).



Keturios medinės molinillos, *arba šokolado plakikliai, (šiame ir priešais esančiame puslapyje) iš prancūziško Nikola de Blenjy (Nicolas de Blegny) veikalo (1687).*

Vadinasi, žodis „šokoladas" galėjo kilti ir iš kičių majų veiksmažodžio *chocola'j* (čokola'j), kuris, kaip jau esame minėję trečiame skyriuje, reiškia „gerti šokoladą kartu". Šią užuominą derėtų panagrinėti plačiau.



Žymus meksikiečių filologas Ignacijas Davila Garibis (*Ignacio Dávila Garibi*) pirmasis paskelbė mintį, kad ispanai iš majų žodžio *chocol* (čokol), prie majų žodžio *haa*, „vanduo" pridėję actekų *atl*, sugalvojo naują sąvoką[11]. Tokiu būdu iš pradžių gauname *chocolatl* (čokolatl), o vėliau ir šokoladą. Migelis Leon-Portilja, didžiausias nahuatlių kalbos žinovas, pastebėjo, kad tai gana pagrįstas aiškinimas, ir mes su juo sutinkame. Didžioji dalis į Centrinę Ameriką atvykusių iberų įsikūrė buvusiose actekų žemėse, o ne aukso turtingame Jukatane, tad jiems ir prireikė naujo žodžio gėrimui, kurį jie išmoko gerti karštą ir pasaldintą

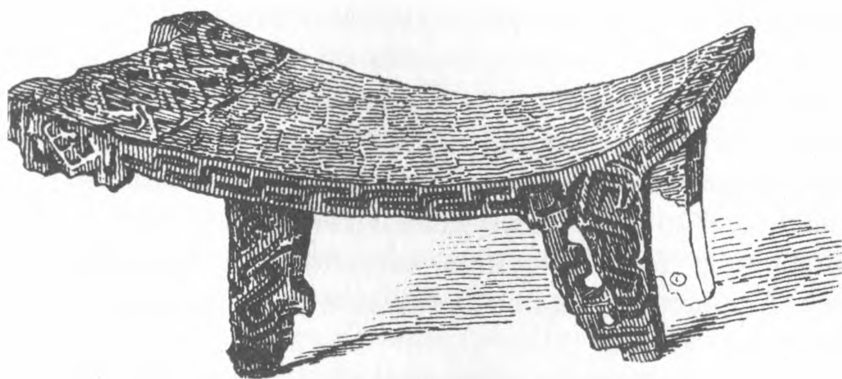
cukranendrių cukrumi – o ne šaltą ir kartų vietos actekų vartojamą *cacahuatl* (kakauatl), kurio pagrindą sudarė vanduo. *Chocolatl* (čokolatlis) ir šokoladas jiems puikiausiai tiko.

Kad ir kaip ten būtų buvę, turėjo būti kur kas įtikinamesnė priežastis, kodėl baltaodžiai, užuot vartoję žodį *cacahuatl* (kakauatl), staiga pradėjo vadinti jį šokoladu, tačiau, regis, mes jau žinome, kodėl taip atsitiko. Kaip galime pastebėti dabartiniame greitos komunikacijos pasaulyje, paprasti vienos kalbos žodžiai ar žodžių šaknys, perėję į kitą kultūrinę ir kalbinę aplinką, neretai atsiduria ypač keblioje situacijoje. Puikus tai iliustruojantis pavyzdys galėtų būti korėjiečių ir kinų kalbos Kantono asmenvardžiai, kurie anglų kalba skamba kaip „keturių raidžių" žodžiai. Neretai tarptautinėje aplinkoje tokių vardų savininkai yra priversti priimti naują rašybą ar netgi tarimą.

Į šią kategoriją patenka ir *cacahuatl* (kakauatl) šaknis *caca* (kaka). Daugumoje romanų kalbų, taip pat ir lotynų, iš kurios jos visos yra kilusios, šis žodis vulgaria ar vaikų kalba reiškia „išmatas" ir neretai įeina į sudėtį žodžių, reiškiančių „tuštinimąsi". Ispanų kalba buvo viena tokių kalbų (XVIII a. pr. ispanų–anglų kalbų žodyne galima rasti net žodį *cacafuego*, reiškiantį „šūdą"). Sunku patikėti, kad tardami daiktavardį, prasidedantį šaknimi *caca* ir reiškiantį tirštą, tamsiai rudą gėrimą, kurį jie ilgainiui pamėgo, ispanai nebūtų jautę nesmagumo. Jiems žūtbūt reikėjo naujo žodžio, tad nėmaž nederėtų stebėtis, kad būtent mokyti dvasininkai pradėjo vartoti žodį *chocolatl* (čokolatl), o ilgainiui ir šokoladą.

Tiesa, hipotetinių etimologijų atveju visuomet esama nemažai ramybės neduodančių abejonių. Pavyzdžiui, dėl dar didesnės sumaišties, reikia paminėti, kad šiuolaikiniai Čontalpos – turtingo Tabasko regiono, kuriame auga kakavmedžiai – gyventojai save vadina *chocos* (čokos) ir tvirtina (veikiausiai dėl vietos šovinizmo), kad žodis „šokoladas" yra kilęs būtent iš čia!

Jau esame minėję, kad kreolai ispanai kitu būdu ėmė plakti šokolado putą – išradę *molinillo*, arba sukamąjį plaktuvą, pirmyn atgal stumdydami lazdą su vertikalia išraiža. Pasitaiko nuomonių, kad šis



Ikikolonijinio laikotarpio metate *iš pietų Nikaragvos, veikiausiai naudota kakavos pupelėms smulkinti.*

žodis yra tiesioginis ispanų kalbos žodžio deminutyvas, reiškiantis „nedidelį malūnėlį“ ir kilęs iš *molino*, „malūno“. Tačiau, kaip ir pats šokoladas, jo istorija nėra tokia jau paprasta. Kaip pažymėjo dr. Leonas-Portilja[12], europiečių malūnams anaiptol nėra būdinga suktis pirmyn atgal, o kaip tik priešingai, todėl šiam prietaisui įvardinti prireikė kitos sąvokos. Jis įrodinėjo, kad *molinillo* veikiausiai yra dar vienas kreolizuotas nahuatlių kalbos žodis, kilęs iš veiksmažodžio *molinia*, „purtyti, mojuoti ar judinti“. Artimiausias jo pirmtakas galėtų būti *moliniali* – „tai, kas juda ar mojuoja“.

Kalbant apie moliūginę taurę, iš kurios savo putotąjį šokoladą gėrė actekai ir ankstyvojo kolonijinio laikotarpio ispanai, nahuatlių kalba iš pradžių ji buvo vadinama *xicalli* (sikali), tačiau jau netrukus kreolų kalbos įtaką patyręs žodis virto *jicara* (chikara) – sąvoka, reiškiančia molinius dubenis ar puodelius, skirtus šokoladui gurkšnoti ne tik visame Naujajame pasaulyje, bet ir Ispanijoje (kai čia įsitvirtino šis paprotys).



Peržengiant gydymo skirtumus

Ar vartoti šokoladą žmogui sveika, ar žalinga, o gal veikiau nei viena, nei antra? Tai buvo pagrindinė tema, pasklidusi tarp ispanų, kuriems įtakos turėjo gausybės nenaudingų, o neretai ir žalingų medicininių teorijų, kurių Vakarų pasaulis atkakliai laikėsi bemaž porą tūkstantmečių. Egzotiško gėrimo, kurį labai vertino jų užkariauti Centrinės Amerikos gyventojai, priėmimas reiškė jo suderinimą su šia neteisinga schema.

Ikimodernios Europos medicinos praktikos pagrindas – graikų klasikinio laikotarpio su ligomis ir mityba susijusi skysčių teorija, kuri Vakaruose gyvavo iki pat XIX a. pirmosios pusės, kai atsirado šiuolaikinė medicina ir fiziologija. Ši teorija priskiriama Hipokratui, gyvenusiam nuo 460 iki 377 m. pr. Kr. Jis tvirtino, esą kūną sudaro keturi skysčiai: kraujas, gleivės, geltonoji ir juodoji tulžis. Tinkamos jų proporcijos ir mišiniai lemia sveikatą, o liga paprastai kyla dėl jų pusiausvyros suirimo. Šią teoriją perėmęs graikas Galenas, gimęs apie 130 m., ją dar labiau išplėtojo, tvirtindamas, esą skysčiai, ligos ir vaistai ligoms gydyti taip pat yra karšti arba šalti, drėgni arba sausi. Pavyzdžiui, kraujas yra karštas ir sausas, o gleivės – šaltos ir drėgnos.

Galenas, kaip gydytojas, įgijo didžiulę šlovę ir netgi gydė Romos imperatorius, pvz., Marką Aurelijų ir jo baisųjį sūnų Komodą. Pagrindinė jo nuostata – gydymas tuo, kas priešinga. Pvz., karščiui numušti reikia „šaltų“ vaistų. Negana to, kadangi sveikata yra neatsiejamai susijusi su mityba, į šią griežtą klasifikaciją pateko ir maisto produktai. Panašiai kaip dvi iškiliausias klasikinės praeities figūras Aristotelį ir Ptolemają, europiečiai ypač pagarbiai vertino ir Hipokratą bei Galeną, tad visą Tamsiųjų amžių laikotarpį, Viduramžiais ir netgi Renesanso laikais šia schema niekuomet nebuvo rimtai suabejota, o geriausios medicinos mokyklos ją laikė dogma.

Tiesa, prie šios dar prisidėjo ir daugiau fantastiškų idėjų, pvz., mokymas apie panašumą, pasak kurio, panašų reikia gydyti panašiu:

taigi, jei nori išsigydyti ausies skausmą, reikia susirasti žolę, gėlę ar ankštį, kurios primintų žmogaus ausies formą.

Prie viso to dar pridėjus magiją, astrologiją ir šundaktariavimą, pvz., gydymą bezoaro akmeniu (jis susidaro gyvūnų virškinamajame trakte), suprasite, kad medicinos žinios, kurios į Naująjį pasaulį atkeliavo drauge su ispanais, buvo visiškai neveiksmingos.

Nors actekų *ticitl,* arba gydytojas, ir griebdavosi magijos kaip pagalbinės priemonės, o actekų ligos aiškinimas taip pat nemaža dalimi rėmėsi teorine priešingų elementų (pvz., karšta prieš šalta) schema, čionykštė gydymo praktika buvo netgi pralenkusi ispanų. Nemaža dalimi taip buvo dėl to, kad jie ypač gerai išmanė imperijoje aptinkamus augalus. Anot antropologo (ir chemiko) Bernardo Ortiso Monteljano (*Montellan*)[13], jie puikiai empiriškai išmanė apie šimtų augalų poveikį ligoms gydyti. Jų imperatorius Uastepeke Moreloje netgi turėjo botanikos sodą, kuriame buvo auginama ir mėginama gausybė šių augalų.

Gandas apie šią farmakopėją pasiekė ir Pilypo II ausis, tad štai kodėl 1570 m. jis ir pasiuntė savo karališkųjų rūmų gydytoją Franciską Ernandesą anapus Atlanto. Didžiajame savo veikale, kuris aprašytas ankstesniame šios knygos skyriuje, Ernandesas Meksikos augalus skirsto į „karštus“ arba „šaltus“ ir „drėgnus“ arba „sausus“ (tačiau nereikia pamiršti, kad tai neturi nieko bendra su tikrąja jų temperatūra ar drėgme). Dėl nuolankios jo nuostatos Galeno teorijos atžvilgiu beveik neįmanoma suprasti, kaip tuos pačius augalus iš tiesų klasifikavo actekai ir kaip juos naudojo savo pačių farmakopėjoje: visa tai reikėtų sužinoti iš kitų šaltinių.

Natūralu, kad kakava ir šokoladas išsyk patraukė Ernandeso dėmesį. Pasak jo, kakavos pupelė „iš prigimties yra nuosaiki“, nors linkusi į „šaltį ir drėgmę“. Tačiau iš esmės ji itin maistinga (dėl šios savybės Europoje apie ją susiformuos prieštaringas požiūris, apie tai turėsime progos pakalbėti kitame skyriuje). Dėl „vėsios“ prigimties kakavos gėrimus tinka vartoti karštu oru ir gydant karščiavimą. Šokoladą pagardinus *mecacsochitl* (mekaksočitl) prieskoniu, šis ne tik jam



suteikia gerą skonį, tačiau kaip ir dauguma kakavos prieskonių, kurie iš prigimties yra „karšti", „sušildo skrandį, gaivina burnos kvapą... (ir) kovoja su nuodais, numalšindamas žarnų skausmą ir dieglius" ir t. t. Taigi, kaip jau esame minėję, sudėtiniai šokolado gėrimai „sužadina lytinį potraukį" – o tai ispanams pasirodė dar patraukliau.

Kaip mums pasakoja Ortizas de Monteljanas[14], augalai ir augalų vediniai, kuriuos Ernandesas apibūdina kaip „karštus", yra stipraus kvapo ir stipraus arba karstelėjusio skonio, o nestipraus kvapo ir nežymaus skonio yra „šalti". Tuomet kaip atsitiko, kad stipraus kvapo ir pakankamai kartaus skonio šokoladas buvo priskirtas „šaltųjų" grupei? Atrodo, kad patys actekai jį manė esant „šaltą" ir Ernandesas šiuo atžvilgiu jiems neprieštaravo (nors dėl daugelio dalykų ir nesutiko). Actekai buvo įsitikinę, kad kitas jų garsusis gėrimas *octli* vynas taip pat yra „šaltas". Ispanai labai sumišo, kai čionykščiai paprastai jį vartodavo prieš sunkų darbą, idant kūnas nuo karščio pernelyg neišsektų. Tačiau actekai aiškindami ligas dar buvo toli iki europiečių perimtų Galeno nesąmonių: pavyzdžiui, karščiavimas nebūtinai buvo „karštas" ir neretai būdavo gydomas ne „šaltais", bet „karštais" prakaitavimą sukeliančiais vaistais – kaip dabar žinome, tai puiki gydymo praktika.

1591-aisiais pasirodęs Chuano de Kardenaso (*Juan de Cárdenas*) veikalas[15] apie Naujojo pasaulio maistą Ernandeso–Galeno tyrimus apie šokoladą pastūmėja vienu žingsniu į priekį (šis veikalas vėliau buvo studijuojamas Europos „ekspertų"). Įspėdamas, kad „žaliasis" šokoladas kenkia virškinimui ir turi įtakos tokiems simptomams kaip priepuoliai, melancholija ir nereguliarus širdies ritmas, Kardenas toliau tvirtina, kad paskrudinta, susmulkinta ir su *atole* tyrele sumaišyta kakava yra tukinanti ir kaloringa, skatinanti virškinimą ir padarantį žmogų laimingą ir stiprų. Pasak jo, šokoladas susideda iš trijų dalių:

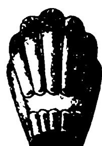
1) „Šaltos", „sausos" ir "„žemiškos" dalies.

2) Su oru susijusios riebalinės dalies, kuri yra „šilta ir drėgna". Daugiausia jos yra senoje kakavoje. Riebalų kiekis didėja skrudinant.

3) Labai „karšta“ karstelėjusio skonio dalis. Žmogui ji sukelia galvos skausmą (galbūt nereikia nė minėti, kad tai kofeino ir veikiausiai teobromino poveikis).

Visi čionykščiai šokolado prieskoniai yra „karšti“. Jis ypač vertina *hueinacatzli* („ausies gėlę“), kuri nuramina kepenis, skatina virškinimą ir panaikina blogą kvapą. Pasak Kardenaso patarimo, „karšti“ (perkaitę) žmonės turėtų atsivėsinti gerdami šokoladą su *atole* ir cukrumi arba su medumi ir karštu vandeniu.

Dauguma šių naujienų buvo itin palankiai priimtos ispanų, kurie kaip ir mes buvo užvaldyti minties apie sveikatą ir dietą. XVI a. ispanai kakavą pradėjo naudoti kaip duoklę, pinigus ir pirmąjį Amerikos maisto produktą, kurį įsibrovėliai priėmė veikiau dėl jo skonio nei iš būtinybės. Tiesa, ji taip pat turėjo peržengti lingvistines ir sveikatos kliūtis. Kol ją galutinai priėmė Europa, kakava turėjo įveikti ir dar vieną barjerą – bažnyčią. Tačiau apie tai pakalbėsime kitame skyriuje.



PENKTAS SKYRIUS

Šokoladas užkariauja Europą



Leitenanto lūkuriavau Dorčesteryje, kur susitikau su ponu Toriu. Pusryčių valgėme elnienos ir šokolado. Aš pasakiau, kad ant jo garbingo stalo akis į akį susidūrė Masačusetsas ir Meksika.

Iš Samuelio Sevalo dienoraščio

Taip Samuelis Sevalas (*Samuel Sewall*) (liūdnai pagarsėjusio 1692-ųjų Salemo raganos teismo teisėjas, vėliau nuoširdžiai apgailestavęs dėl savo vaidmens jame) rašė 1697-ųjų rudenį[1]. Kaip iš tiesų atsitiko, kad Masačusetsas susitiko su Meksika? Kokį kelią reikėjo nueiti, kol iš savo kilmės krašto, Centrinės Amerikos, kakava perplaukė Atlantą ir pasiekė Ispaniją? O vėliau pervažiavusi visą Europą pasiekė ir Britų salas? Po to vėl atgal anapus vandenyno atsidūrė Britanijos Amerikos kolonijose? Kas, kada ir kaip ją pervežė? Kaip tik šiame skyriuje ir papasakosime šią istoriją. Skaitytojui jau visai netrukus paaiškės, kad ši istorija yra pilna ir aiškumų, ir neaiškumų, tiek gerai žinomų faktų, tiek ir spėlionių (ne visuomet nepagrįstų). Dėsime visas pastangas, kad faktą atskirtume nuo prasimanymo, tačiau mums ne visuomet seksis.

Kakavą ir šokoladą atrado Renesanso laikų europiečiai, o didžiosios gėrimo kelionės vyko Baroko laikais – Baroko laikų turtingų ir įtakingų žmonių dvaruose jis buvo vartojamas ir tobulinamas. Tarp

raudonodžių plunksnuotų Centrinės Amerikos gyventojų tai buvo visuomenės žiedo gėrimas; toks jis liko ir tarp išsikvėpinusių, perukuotų, prabangiai apsirėdžiusių karališkos kilmės ir kilmingų Europos baltaodžių. Tai buvo Karaliaus Saulės – Liudviko XIV, švaistūnų ir moraliai smukusių Toskanos kunigaikščių, su reformacija kovojančių bažnyčių, teatro operų ir bažnyčios oratorijų, sukurtų tokių genijų kaip Liuli (*Lully*) ir Kuperinas (*Couperin*), bažnyčios intrigantų, pvz., Mazarinio ir Rišelje (*Richelieu*), rūmuose šėlstančių puotų, svečių priėmimų, Anglijos karaliaus Karolio II ir Renesanso laikai.

Štai tokioje svaigioje aplinkoje ir vyko šokoladinio gėrimo kelionė. Jau puikiai žinome, kad dėl ispanų jis neteko dvasinės prasmės, kurią jam buvo suteikę Centrinės Amerikos gyventojai, o ispanai jį pradėjo vartoti tokiais kiekiais, kokiais nepiktnaudžiavo nei actekai, nei majai: pagal įsibrovėlių perimtą skysčių sistemą, tai buvo ir vaistas, ir gydymo priemonė. Labai keista, kad būtent tokiu pavidalu šokoladas Europoje keliavo iš vienų rūmų į kitus, iš vieno dvaro į kitą, iš vienų kilmingųjų namų į kitus, iš vieno vienuolyno į kitą. Tačiau netrukus šis vaistas imtas vertinti dėl savo skonio, sotumo ir jaudrinimo. Nejau turėtume stebėtis, kad gydomoji priemonė ar tariamų gydomųjų savybių turintis vaistas virto pramogų dalimi? Tikrai neturėtume, mat šiuolaikinėje Europoje ir Amerikoje pasitaikė šimtai panašių pokyčių. Ryškiausias yra koka kolos atvejis; iš pradžių Amerikos pietinėse žemėse jis pasirodė kaip patentuoti vaistai – saldus, anglies rūgšties prisotintas, didelę kofeino dozę ir šiek tiek kokaino (šiuolaikinės gamybos gėrimuose jis yra pašalinamas, tačiau kokos krūmo ankštis panaši į tradicinės formos butelį) turintis gėrimas, pagamintas iš kakavmedžiui giminingo kolos riešuto. Į šį gėrimų sąrašą patenka ir tonikas arba chinino vanduo, kartus alus, visa gausybė popietinių likerių ir kitų alkoholinių gėrimų (pvz., absentas). Netgi kava ir arbata, kurios Europos žemyne pasirodė maždaug tuo pačiu metu, kaip ir šokoladas, taip pat buvo vertinamos kaip vaistai ir pagal tai klasifikuojamos. Kad ir kokie buvo negalavimai, kuriems

užklupus žmonės jų griebdavosi, galiausiai prie šių gėrimų jie paprasčiausiai įprato.

Atrodo, prieš pradedant gilintis į ypač painią ankstyvąją šokolado istoriją Europoje, dabar yra tinkamiausia proga prisiminti europietišką tų laikų medicinos teoriją, mat visa gausybė Baroko laikų šokolado komentarų remiasi kaip tik šiuo požiūriu.

Galeno skysčių schema Baroko laikų Europoje					
Skystis	**Savybės**	**Organas**	**Charakteris**	**Paros laikas**	**Metų laikas**
Kraujas	Šiltas ir drėgnas	Kepenys	Sangvinikas	21–3 val.	Pavasaris
Geltonoji tulžis	Šilta ir sausa	Tulžies pūslė	Cholerikas	3–9 val.	Vasara
Juodoji tulžis	Šalta ir sausa	Blužnis	Melancholikas	9–15 val.	Ruduo
Flegma	Šalta ir drėgna	Inkstai	Flegmatikas	3–21 val.	Žiema

Derėtų priminti, kad, anot Galeno teorijos ir praktikos, kūnas susideda iš keturių skysčių, o gera sveikata priklauso nuo jų pusiausvyros. Kiekvienam šių skysčių yra būdingos tam tikros savybės – „karštis“ arba „šaltis“, „sausumas“ arba „drėgmė“. Kiekvienas skystis priklausė kuriam nors kūno organui, o pastarojo funkcija ir buvo gaminti šį skystį. Pavyzdžiui, prieš Harviui (*Harvey*) paskelbiant apie kraujo cirkuliaciją buvo manyta, kad kraujas gaminamas kepenyse ir kraujagyslėmis išnešiojamas į visas kūno dalis. Iš tokio Galeno aiškinimo galime tik pasišaipyti, tačiau ir dabar dar sakome, kad širdyje apsigyveno meilė.

Europoje Baroko laikais humoralinė teorija buvo išplėtota tiek, kad apėmė įvairius reiškinius ir sąlygas, pvz., skirtingą dienos metą ar keturis metų laikus. Anksčiau pavaizduota schema yra tik dalis tos, kuria anuomet rėmėsi visi, taip pat ir paties galingojo Karaliaus Saulės karališkasis gydytojas.

Kaip esame minėję ankstesniame skyriuje, ligoniui paskiriant vaistus ir nustatant dietą buvo remiamasi Galeno teorija, tad jei liga pasirodydavo besanti šilta ir sausa (vadinasi, susijusi su pernelyg didžiuliu geltonosios tulžies kiekiu), buvo skiriami šalti ir drėgni vaistai





XVI a. medžio raižinys, vaizduojantis keturis charakterio tipus – flegmatiko, sangviniko, choleriko ir melancholiko – remiantis skysčių sistema, kurią išrado Hipokratas ir Galenas. Šie tipai buvo susiję su sezoninėmis šalčio, drėgmės, karščio ir sausros būsenomis, keturiais elementais ir zodiako ženklais.

ir (arba) maisto produktai. Ši bereikšmė sistema buvo taip išplėtota ir detalizuota, jog pagal laipsnius buvo suskirstytos vaistų, maisto produktų, prieskonių ir taip toliau savybės. Tokiu būdu, anot kažkokio gydytojo Pizono[2], kurio traktatas 1658 m. buvo išspausdintas Amsterdame, vanilė yra „drėgna trečiuoju laipsniu“, *mecaxochitl* (mekasočitlio) prieskonis „karštas ketvirtuoju laipsniu“, o „sausas trečiuoju laipsniu“. Išdrįsus jais paskaninti savo šokoladą, visų pirma buvo privalu išsiaiškinti savo pačių skysčių būklę.

Mes, žinoma, galime pasijuokti iš šios teorijos ir praktikos naivumo, tačiau derėtų nepamiršti ir gydymo siaubų, su kuriais europiečiams teko susidurti Baroko laikais. Tiesą sakant, niekas negalėjo teisingai paaiškinti nė vienos ligos – kas turėjo įtakos infekcijai, epidemijai, marui kilti, kodėl moterys taip dažnai mirdavo gimdydamos ir

t. t. Anuomet anatomijos ir fiziologijos buvo tik pati pradžia, tačiau net ir ji mažai turėjo įtakos medicininei praktikai. Operacijos vykdavo be jokios anestezijos ar antiseptikų ir paprastai ypač greitai. Jei netekusiam kraujo ar šoką patyrusiam ligoniui vis dėlto pavykdavo nenualpti, bent pusė jų vėliau vis viena tapdavo septicemijos ir gangrenos aukomis. Kaip jau minėjome, palyginti su Naujojo pasaulio čiabuvių žiniomis apie augalus, kurias europiečiai anuomet jau buvo galutinai sužlugdę, jų pačių išmanymas apie augalus, galėjusius pagelbėti gydant kai kurias ligas, buvo gana menkas. Natūralu, kad tokiomis aplinkybėmis ligoniai ir jų gydytojai griebdavosi šiaudo – šiuo atveju labai ydingos Hipokrato ir Galeno sistemos – ar malda kreipdavosi pagalbos į šventuosius. Apie šokolado atsiradimą ir paplitimą Europoje būtų galima kalbėti tik atsižvelgiant į šį kontekstą.

Kakava Ispanijoje: „Ištobulintas šokoladas"

Niekas tiksliai nežino, kada kakava pasiekė Ispaniją. Daugelis knygų ir straipsnių paprastai remiasi Ernano Korteso įžanga, kuri, tiesą sakant, neturi jokio istorinio pagrindo. Pirmoji proga galėjo pasitaikyti 1519 m., kai jis dar nebuvo spėjęs nė žvilgtelėti į actekų sostinę Tenočtitlaną. Iš Verakruso pakrantėse įkurto centro būsimasis Meksikos užkariautojas į Ispaniją išsiuntė laivą su karališkuoju penktadaliu – penktąją dalimi grobio, kurio jis prisiplėšė teisėtoje savo vasalėje Centrinėje Amerikoje.

Iki smulkmenų žinome, kas buvo tame laive, pvz., aukso ir sidabro dirbinių (sukėlusių nuostabą Albrechtui Dureriui, kai jis išvydo juos Briuselyje) ir netgi vietos gyventojų knygų. Tačiau kakava niekur nėra minima.

Kita proga galėjo pasitaikyti 1528-aisiais. Tų metų pabaigoje trokšdamas įgyti šlovę ir privilegijų, kurios, kaip jis teisingai manė, priklausė jam po didžiojo užkariavimo, Kortesas atvyko į Karolio V,



Bronzinis Ernano Korteso (čia jam 43-eji) medalionas. Nėra jokių įrodymų, kad žymusis užkariautojas į Europą būtų atvežęs šokoladą.

anuomet Šventosios Romos imperijos imperatoriaus, rūmus[3]. Kartu su juo atvyko ir keletas Meksikos turtingųjų bei stebukladarių. Tarp jų buvo ir Motekuhzomos sūnus, „didžioji dalis Meksikos kilmingųjų", aštuoni akrobatai, žaidėjai profesionalai, kartu atsivežę ir stebuklingai šokinėjantį guminį kamuolį (Europa nieko panašaus anksčiau nebuvo mačiusi), keli albinosai, neūžaugos ir „pabaisos" (nežinia, kas tai galėjo būti). Kartu Kortesas atsivežė ir visą zoologijos sodą: jaguarų, albatrosų, šarvuotį ir oposumą, – visa tai yra minima mūsų šaltiniuose. Tarp dovanų, kurias jis atvežė negailestingam Habsburgų dinastijos valdovui, buvo plunksnos ir galvos gaubtas, vėduoklės, skydai, pliumažas ir obsidiano veidrodžiai. Tačiau apie kakavą, kokias kitas sėklas ar augalus niekur nėra užsiminta. Galiausiai Kortesas gavo kilmingųjų privilegiją kartu su teise į didžiulių Meksikos teritorijų nuosavybę, tačiau, atrodo, kad su šokolado gėrimo malonumais ne jis bus mus supažindinęs.

Pirmasis dokumentinis įrodymas, kada šokoladas atsirado Ispanijoje (o ir visoje Europoje), mus pasiekė visai iš kitur ir yra susijęs su majais, kurie pasakojant kakavos istoriją, paprastai yra pamirštami. Gvatemalos kekčių majai gyveno Alta Verapaze, nuostabiame ir



turtingame miškų ir derlingų slėnių krašte, kuris anuomet ribojosi su Peteno žemumomis. Ispanai jį pavadino Verapazu, „Tikrąja taika", nes būtent linkėdami gero Bartolomėjo de las Kazaso vadovaujami dominikonų vienuoliai maištinguosius kekčius į savo pusę pamėgino palenkti veikiau geranoriškumu ir supratimu nei jėga. Pasirodo, kad jų pastangos nenuėjo veltui ir 1544 m. dominikonų dvasininkai su majų kilmingųjų atstovais aplankė Ispanijos princą Pilypą – turbūt šiam padėkoti už jo didžiadvasiškumą (savybę, kurią, tapęs Pilypu II, jis retai kada parodydavo)[4].

Atrodo, kad kekčių lankytojai atvyko apsirėdę tradiciniais apdarais, mat princas pastebėjo, kad atšiauriam Ispanijos klimatui jie yra pernelyg plonai apsirengę. Mums žinomas sąrašas dovanų, kurias šie jam bus atvežę iš savo tolimo krašto. Labiausiai jie vertino 2000 ketsalio – žvilgančio paukščio, gyvenusio (ir tebegyvenančio) tankiuose jų miškuose – plunksnų. Tarp dovanų buvo ir molinių indų, lakuotų iš moliūgo pagamintų puodelių, taip pat augalinių produktų, pvz., įvairių rūšių kvapiųjų pipirų, pupų, sarsaparilių, kukurūzų, likvidambarų (*Liquidambar styraciflua*, *Hamamelia* šeimai priklausantis augalas) ir kopalų (sakų) smilkalų. Į rūmus jie atvežė ir indų šokoladui plakti. Kiek mums žinoma, tai ir buvo šokolado debiutas Senajame pasaulyje. Mums belieka tikėtis, kad tai buvo istorinis momentas, kai Pilypas mandagiai paragavo egzotiško gėrimo.

Štai tokie iki šiol mums žinomi faktai. Tačiau nereikėtų pamiršti, kad visą šešioliktąjį amžių Ispanija ir jos Naujojo pasaulio valdos be perstojo bendravo, o kariai, civiliai ir dvasininkai nuolatos pirmyn atgal skrodė Atlantą. Gali būti, kad mūsų paminėtas epizodas su kekčiais tėra tik paprasčiausias istorijos atsitiktinumas, o tikrasis šokolado perdavimas įvyko bendradarbiaujant Centrinės Amerikos vienuolynams ir Ispanijos bendruomenėms. Kad ir kaip ten būtų buvę, tikroji transokeaninė prekyba kakava prasidėjo gana vėlai, vos 1585-aisiais, kai pirmasis oficialus pupelių krovinys iš Verakruso pasiekė Seviliją.

Nepaisant, kaip ir kada šokoladas pateko į Iberijos pusiasalį, visuotinai pripažįstama, kad Ispanijos dvaruose jis paplito XVII a. pir-

mojoje pusėje. Čia jis buvo vartojamas kaip karštas gėrimas taip, kaip jį vartojo Meksikos ispanų kreolai.

1701-aisiais anglų keliautojas (kažkoks E. Verijardas) išspausdino knygą „Pasirinkimo pastabos", kurioje aprašoma jo kelionė į Ispaniją XVII a. antrojoje pusėje.

Jo pasakojimas apie ispanų šokolado gamybą yra gana detalus ir aiškus, be to, išties vertas, kad čia būtų visas pacituotas:

> Ispanai garsėja tuo, kad Europoje yra vieninteliai žmonės, tobulai mokantys paruošti šokoladą, tad pasistengiau sužinoti gaminimo būdą, kuris yra štai koks. Paimkite dvidešimt svarų kakavos riešutų ir padalinkite juos į keturias ar penkias dalis ir kiekvieną atskirai ant nedidelės ugnies be jokios liepsnos džiovinkite geležinėje keptuvėje su skylėmis, nuolat juos maišydami – be jokios pertraukos. Pradėjusi luptis žievelė dar anaiptol neįrodo, kad jie jau yra pakankamai išdžiūvę, tad ir toliau kaitinkite, kol branduoliai ims slysti pro pirštus, o kiek paspausti subyrės, tačiau dar nevirs milteliais. Taip apdorotą kakavą supilkite į dėžutę ar kokį kitą indą beveik iki krašto ir maišykite ją kas porą valandų, o naktį – du ar tris kartus, nes kitaip ji gali užsidegti. Kitą dieną ant akmens švelniai pavoliokite ją voleliu, po to turėtų nusilupti žievelė. Ją pavėtykite, o likusias liekanas kruopščiai išrinkite, dulkeles nusijokite rėčiu. Tada kilnojamojoje viryklėje jas, kruopščiai nuvalytas, kaitindami ant silpnos ugnies sutrinkite į miltelius, kol visa pavirs vientisa mase. Ją pasvėrę įberkite gerai sumalto cukraus, kad iš viso susidarytų dvidešimt penki svarai, ir įberkite keturias uncijas cinamono. Viską gerai išmaišykite rankomis, kol visa taps vientisa mase. Tada, kaip ir prieš tai, grūskite, tik šįkart gerokai stipriau ir ilgiau, kol masė gerai išsimaišys ir įgaus kakavos išvaizdą. Tuomet įberkite dvidešimt penkias gerai sutrintas *Bainillas* (vanilės ankštis) (daugiau ar mažiau pagal savo skonį), vėl viską gerai išmaišykite ir sumalkite, kaip darėte įbėrę cukraus. Tuomet įberkite žiupsnelį muskuso, sutrinto grūstuvėje kartu su žiupsneliu sauso cukraus, ir vėl viską išmaišykite. Kai kurie dėl spalvos dar įberia ir šiek tiek *Acciote*, savitos iš Vest Indijos atvežtos raudonosios žemės. Tačiau pastarieji papildai nėra būtini. Galiausiai pasitelkę vaizduotę iš masės galite

formuoti pyragaičius, kaladėles ar suktinius. Norėdami suformuoti suktinius, rudo popieriaus lapą padalykite į keturias dalis ir ant kiekvienos uždėkite tiek masės, kiek jums pasirodys pakankama (tai jūs galite reguliuoti pagal svorį), papurtydami ir pavoliodami juos iš vienos pusės į kitą, kol šie įgaus formą. Norėdami pyragaičių, galite ant to paties popieriaus uždėti nuo dešimties iki dvylikos krūvelių, kurios mušamos pasklis į šalis. Norint išgauti kaladėlių pavidalą, popieriaus lapui reikėtų suteikti jų formą ir užpildyti šokolado mase. Popieriuje jis turi likti tol, kol atvės ir išdžius[5].

Išskyrus muskusą (egzotišką prieskonį, kurį, matyt, bus atvežę italai), šis būdas – kuris veikiausiai paplito XVI a. pab. Meksikoje – visuotinai paplito ne tik Ispanijoje, bet ir visoje Europoje ir išsilaikė iki revoliucingųjų von Houteno atradimų XIX a. pr.

Tiesa, Verijardo „kakavos masės" receptas, palyginti su anuometiniais ispanų šokolado gaminimo būdais, atrodė išties paprastas. Kalbėdamas apie aukštesniems visuomenės sluoksniams būdingas sudedamąsias dalis, savo 1644-ųjų veikale puikią mintį pateikia Antonijas Kolmeneras (*Colmenero*) de Ledesma (šio veikalo vertimas buvo plačiai paplitęs Europoje ir netgi Anglijoje). Pirmiausia įspėdamas, kad kakava pati yra „labai šalta ir sausa" (taigi pagal negailestingąją humoralinės sistemos logiką, linkusi sukelti melancholiją), jis pateikia tokį receptą[6]:

ANTONIJO KOLMENERO DE LEDESMOS RECEPTAS (1644)

100 kakavos pupelių
2 aitriosios paprikos (gali būti ir juodieji pipirai)
sauja anyžių
„ausies gėlė"
2 mekasučilės (*mekasočitl*)
(neturint abiejų šių prieskonių, galima įberti Aleksandrijos rožių miltelių)
1 vanilė

2 uncijos (60 g) cinamono
12 migdolų ir tiek pat lazdyno riešutų
1,5 svaro (450 g) cukraus
dažinės urlijos pagal skonį

Visais atvejais iš sausos masės daromi pyragaičiai, suktinukai ar sausainėliai ir dedami į karštą vandenį specialios paskirties ąsotyje ar šokolado puode su dangčiu, kurio viduryje būdavo skylė, pro kurią įkišta *molinillo* rankena buvo plakama tol, kol susidaro putos. Kolmeneras de Ledesma žinojo ir kitų šokolado paruošimo būdų, vienas iš jų – su šaltu vandeniu. Tiesa, dėl pastarojo jis įpėja, kad taip paruoštas šokoladas gali sukelti pilvo skausmą, nes, pasak jo, indėnai jį geria tik dėl baisaus jų krašte tvyrančio karščio.

Kai kurie rašiusieji apie maisto gaminimą klaidingai galvojo, kad kieto šokolado gaminimas yra šiuolaikinis išradimas, kuris nebuvo žinomas iki pat XIX a. Tačiau esama įrodymų, kad būtent taip šokoladą Meksikoje ruošdavo ispanų vienuolės misionierės. Anot vieno šiuolaikinio autoriaus, šios Meksikos vienuolės, prekiaudamos tokiais skanėstais, susikrovė didžiulius turtus. Beveik nekyla abejonių, kad Baroko laikų Europoje jos daugeliui iškeldavo puotą, kurios metu stalai būdavo nukrauti cukatomis, šerbetais ir kitais saldžiaisiais skanėstais.

Natūralu, kad ispanų gydytojams buvo ką apie tai pasakyti, nes, kaip jau žinome, šokoladas buvo laikomas vaistu. Gydytojas Chuanas de Kardenasas (*Juan de Cárdenas*) iš Meksikos, 1591-aisiais paskelbė, esą baltasis šokoladas iš prigimties yra „šaltas", o Naujojo pasaulio prieskoniai, kuriais jis yra skaninamas, „karšti", todėl galutinis rezultatas – neutralus. Pasak jo, „karšti" žmonės (veikiausiai Naujosios Ispanijos) jį geria su *atole* ir cukrumi, kad patys „atvėstų", arba su medumi ir karštu vandeniu. Įdomų išgalvotą dialogą, įvykusį arba Meksikoje, arba Ispanijoje (iki galo neaišku, kur), šia tema 1618 m. parašė Bartolomėjas Maradonas[7] (*Bartholomeo Marradón*). Jo veikėjai – gydytojas, Amerikos indėnas ir buržua atstovas – ginčijasi dėl

šokolado. Gydytojo nuomonė apie šį maisto produktą yra labai neaiški: kakavos pupelių skonis yra „aštrus ir kartus... tad neįtikėtina, kad kas nors jų paragavęs neišsigąstų iš jų pagamintų gėrimų.“ Jis tęsia toliau: „Man atrodo, kad pagrindinė vidurių užkietėjimo ir itin tarp indėnų paplitusios vandenės priežastis yra šokoladas ir kakava, kurie yra žemiškos ir šaltos prigimties.“ Nenuostabu, kad indėnas puola ginti savąjį gėrimą, o štai jautrusis buržua yra linkęs į kompromisus ir ragina elgtis protingai.

Stengiantis įtikti Ispanijos karališkosios šeimos atstovams ir kilmingiems vyrams bei moterims, iš pradžių putojantis šokoladas turėjo būti pilstomas tradiciniu indėnų būdu – iš moliūginio indo arba molinių *jicaras* (nedidelių dubenėlių) – tačiau atlikti tai subtiliai, kaip reikalauja karališkasis etiketas, neturėjo būti itin lengva. Sprendimas atėjo iš užjūrio – XVII a. vid. *mancerina* tapo normine ispanų šokolado servizo dalimi. Jos kilmė ir pavadinimas turėtų būti siejamas su Markesu de Mansera (*Marques de Mancera*), karaliaus vietininku Peru nuo 1639-ųjų iki 1648-ųjų[8]. Pasibaisėjęs vaizdu, kai vicekaraliaus vizito metu viena dama netyčia ant suknelės išpylusi *jicara* šokolado, jis ir nusprendė surasti tinkamesnį būdą jam gerti. Limos sidabrakalys pagamino lėkštutę su viduryje įtaisytu apykaklės pavidalo žiedu, į kurį buvo galima įstatyti puodelį, nėmaž nesibaiminant, kad šis gali apsiversti. Taip ir atsirado *mancerina*, kurią ilgainiui Europos puodžiai pradėjo gaminti iš porceliano.

Visą XVII a. šokoladas ne tik kad karaliavo Ispanijos Habsburgų dvaruose, tačiau paplito ir prabanga pasižyminčiuose viešuose reginiuose, kurie buvo ypač paplitę Baroko laikų Ispanijoje: bulių kautynėse ir *autodafė*. Su jam būdingu įmantriu dienos vizitu 1668-aisiais ir 1669-aisiais Ispanijoje ir Portugalijoje lankėsi Kozimas Medičis, likus vos keliems metams iki jam tampant Toskanos didžiuoju kunigaikščiu Kozimu III (apie jį kiek vėliau)[9]. Karališkai priimtas Ispanijos karaliaus, jis stebėjo bulių kautynes, kurių metu Kozimui ir jo džentelmenams dubenyje buvo patiekta cukatų su

šaltu vandeniu, o „aukštuose induose“ – šokolado. Matyt, Kozimas jį bus išgėręs iki dugno, mat garsėjo kaip vienas didžiausių visų laikų „šokoholikų“.

Josefas de Olmas (Joseph de Olmo) aprašo 1680-aisiais Madride vykusį *autodafė*[10]. Visą dieną vyko siaubingas procesas, kurį iš balkono stebėjo pats karalius (fanatiškasis Karolis II), „pasaulietiškajai rankai“ baudžiant ir žudant tuos, kuriuos Inkvizicija buvo pripažinusi kaltais. Reginį stebėjusiems aukšto rango pareigūnams – Bažnyčios atstovams, „pasaulietiškos rankos“ pareigūnams, inkvizicijos įgaliotiniams, užsienio ambasadoriams ir kitiems – buvo tiekiami užkandžiai ir gaivieji gėrimai. Daugiausia tai buvo sausainiai ir šokoladas, saldainiai ir saldieji gėrimai. Nors de Olmas mums ir nepasako, ar aukoms buvo duodama šokolado, ar ne, kituose šaltiniuose yra minima, kad inkvizicijos tyrimų metu kaip tik tai ir buvo daroma.

Viena minėtame reginyje dalyvavusi užsienio stebėtoja pasibjaurėjo siaubingais kankinimais, kuriuos teko iškęsti žydams (jie visuomet buvo pirmuoju inkvizicijos taikiniu). Tai buvo Mari de Viljar (*Marie de Villars*), Prancūzijos ambasadoriaus žmona (1680). Kaip ir kiti Prancūzijos lankytojai Ispanijoje, ponia de Viljar buvo gana prastos nuomonės apie daugelį šių papročių, ypač apie česnakų perpildytus patiekalus. O štai ką ji kalbėjusi apie šokoladą tais pačiais metais draugui rašytame laiške:

> Laikausi šokolado dietos, kuriai, man regis, turėčiau būt dėkinga dėl savo sveikatos. Tiesa, nevartoju jo be proto ar apdairumo. Atrodytų, kad mano temperamento žmogui apskritai ne itin derėtų jį vartoti (veikiausiai ji buvo melancholikė arba flegmatikė). Tačiau jis toks mielas ir skanus. Ruošiu jį namuose, todėl jis niekuo negali man pakenkti. Neretai pagalvoju, kad jei man tektų laimė dar kartą jus pamatyti, aš priversčiau jus nuolat jį vartoti ir jūs pripažintumėte, kad sveikatai negali būti nieko geresnio. Tai tikra šokolado panegirika! Nepamirškite, kad šiuo metu esu Ispanijoje, tad pokalbis su jumis – kone vienintelis mano malonumas[11].

Jos tėvynainė ponia d'Onua (*d'Aulnoy*), žymi pasakų rašytoja, tuo pačiu metu taip pat viešėjo Ispanijoje, o sugrįžusi į Prancūziją parašė pasakojimą apie savo viešnagę tame krašte. Be įprastinio prancūziško etnocentrizmo, ponios d'Onua pasakojime yra keletas įžvalgių pastebėjimų apie šokolado vartojimą dvaruose ir jo populiarumą tarp Ispanijos kilmingųjų. Ji aprašo vieną vakarėlį, į kurį 1679 m. ją pakvietė viena princesė. Patiekę šiek tiek uogienės,

> ...vėliau atnešė šokolado – porcelianiniuose puodeliuose ant auksu papuoštos agato lėkštutės (tuo buvo virtusi *mancerina*) ir tokį patį dubenėlį cukraus. Buvo patiektas sušaldytas šokoladas, karštas šokoladas ir dar vienas su pienu ir kiaušiniais. Jie valgė jį su sausainiais, o tiksliau sakant – su sausomis nedidelėmis bandelėmis... Be to, jie vartoja jį su tokia gausybe pipirų ir prieskonių, kad išties stebėtina, kaip jie nesudega (skaitytojas turbūt prisimena, kad prieskoniai buvo laikomi „karštais").

Toliau ponia d'Aulnoy kalba apie aplinkines moteris:

> Jų dantys yra puikūs, o jeigu jos dar juos ir prižiūrėtų, šie būtų balti baltutėliai, tačiau, tiesą sakant, joms tai nė motais. Be to, juos gadina cukrus ir šokoladas, o vietos moterys ir vyrai čia turi prastą įprotį – nesvarbu, kokioje draugijoje jie būtų – krapštyti juos dantų krapštukais. Tai daryti jie labai įpratę[13].

Baroko laikų Ispanijoje ir, tiesą sakant, visoje Europoje, paaiškėjo, kad stiprus šokolado skonis veiksmingai numalšina nuodų skonį. Ponia d'Onua aprašo neįprastą apnuodijimo atvejį[14]. Kilminga Ispanijos dama atkeršijo be jokios priežasties ją palikusiam meilužiui – savo namuose ji pasiūliusi jam rinktis: durklą ar apnuodyto šokolado puodelį. Pasirinkęs pastarąjį, jis išgėrė jį iki paskutinio lašo, tik reiškė nepasitenkinimą, kad pernelyg maža cukraus, kuris būtų užgožęs nuodų kartumą. Nelaimingasis po valandos kančių mirė. Žiaurioji moteris „nesitraukė nuo jo, kol šis numirė".



Šokoladas Italijoje: „Gerokai įmantresnės manieros“

Nėra taip paprasta Baroko Europos visuomenės žiedo puotose, vilose, puošniuose rūmuose ir Bažnyčios institucijose atsekti šokolado kelią. Tai buvo religinių karų epocha, kai visą žemyną drebino nuožmūs katalikų ir protestantų, Reformacijos ir Kontreformacijos karai, o Europos žemėlapis labiau panėšėjo į mūšių laukus ir ne ilgiau kaip savaitę trukusias sąjungas.

Nors Italijoje ir nebuvo protestantų kariuomenės, tačiau, atrodo, kad čia buvusios visos kitos. Nereikia pamiršti, kad iki galutinio Italijos karalystės suvienijimo 1870-aisiais, italų tauta apskritai neegzistavo. Ištisus šimtmečius pietinė Italijos bato dalis drauge su Sicilija buvo ispanų valdžioje. Popiežiaus valstybė daugiau mažiau buvo atsidūrusi pusiasalio viduryje ir Adrijos jūros pakrantėje. O šiaurėje buvo daug nepriklausomų valstybių, kurios kartkartėmis prarasdavo nepriklausomybę, kai savo kariuomenę į Italiją pasiųsdavo Prancūzija ar Šventosios Romos imperija (ir jos įpėdinė Austrija). Kiekviena šių valstybių buvo išlaikiusi savo kultūrą, kalbą, karališkuosius rūmus, kilmingųjų dvarų ir savo kariuomenę – pastarąją turėjo net popiežius, neretai susiremdavęs su pasaulietiniais varžovais. Galingos valdančios šeimos, pvz., Medičiai, suvokė, kad savo įtaką galima plėsti vedybomis, mat, sudarant svarbias sąjungas, tarp aukštųjų sluoksnių atstovų vedybos buvo įprastas dalykas. Moterys keliavo iš vienos Italijos valstybės sostinės į kitą, iš vienų rūmų – į kitus, o drauge su jomis ir svarbiausi aukštuomenės kultūros elementai, ypač virtuvė.

Nereikia nė abejoti, kad netrukus po Ispanijos ir Portugalijos šokolado gėrimas atkeliavo ir į Italiją, tačiau jo paplitimo čia ir visoje Europoje istorija yra tokia pat dviprasmiška ir neaiški, kaip ir kitos pokolumbinės Europos naujovės – sifilio. Egzistuoja keletas skirtingų teorijų[15]. Pasak vienos, šokoladą į Italiją atvežęs Emanuelis Filibertas iš Savojos (*Emanuele Filiberto of Savoy*) (1528–1580), Ispanijos kariuomenės generolas, kai grįžo po pergalės prieš Prancūziją prie San Kventino. Tiesa, to negalėtų patvirtinti jokie liudijimai, visai kaip ir

kitos paplitusios teorijos, esą jį atvežusi Kotryna Austrietė, Ispanijos karaliaus Pilypo II duktė ir Savojos kunigaikščio nuo 1580-ųjų iki 1630-ųjų Karolio Emanuelio I žmona. Ši teorija vadinama Savojos teorija. Dauguma šią temą tyrinėjančių istorikų pirmenybę teikia Frančeskui d'Antonijui Karlečiui (*Francesco d'Antonio Carletti*), kuris, jų nuomone, Italiją supažindino su šokoladiniu gėrimu. Karletis buvo Florencijos verslininkas, savitas Markas Polas, kuris ieškodamas naujų prekyviečių ir naujų produktų (kai kurie tvirtina, kad jis, kaip Kolumbas, dar buvo ir vergas) apiplaukė Žemės rutulį. 1591-aisiais išvykęs iš savo gimtosios Florencijos, 1600-aisiais jis pasiekė vietovę, vadinamą Sent Džonatu, kuri iš jo aprašymų, turėtų būti Salvadoro Ramiojo vandenyno pakrantė, esanti netoli Gvatemalos pasienio. Čia jis aptiko didžiules kakavmedžių plantacijas (nors, kaip vėliau paaiškėjo, pagrindinė kakavos gamybos zona buvusi labiau į vakarus, Gvatemaloje). Savo pranešime Karletis aprašo visas kakavmedžių auginimo ir gamybos stadijas, netgi *molinillo* paskirtį gaminant gėrimą. 1606-aisiais grįžęs į Florenciją Toskanos didžiajam kunigaikščiui Ferdinandui I Medičiui Karletis įteikė rankraštį, tačiau šis monarchas nekreipė į jį pernelyg daug dėmesio, todėl iki pat 1701-ųjų jis nebuvo išspausdintas. Nepaisant to, kažkuriuo metu iki 1666-ųjų rankraštį studijavo keistasis poetas mokslininkas Frančeskas Redis (*Francesco Redi*), kuris savo veikale *Bacco in Toscana* („Bakchas Toskanoje")[16] šokoladui paskyrė visą skyrių. Prie Redžio mes dar būtinai sugrįšime, mat mūsų istorijoje jis vaidina svarbų vaidmenį.

Tiesa, savo dienoraštyje Karletis niekur neužsimena, kad į Italiją būtų grįžęs su kakava ar šokoladu. Neteisinga ir tai – nors tuo tvirtai tiki Redis ir kiti patriotiškai nusiteikę toskaniečiai – kad apie šį gėrimą italai pirmiausiai sužinojo iš Karlečio. Kaip turėjome progos pastebėti trečiame ir ketvirtame skyriuje, milaniečiai Žirolamas Benzonis ir Pjetras Martyras kone amžių „sėmėsi" iš jo istorijos.

Atidedant į šalį kitais atžvilgiais nusipelniusį Karletį, kur kas įtikinamesnis atrodo Romos gydytojo Paolo Zakijos (*Paolo Zacchia*) įrodymas, pateiktas 1644-aisiais išspausdintoje knygoje mums gal kiek



neįprastu pavadinimu *De'Mali Hipochondriaci* („Apie hipochondrijos ligą"). Tuo metu gydytojas Zakija jau puikiai žinojo šokoladą, tačiau tik kaip vaistą: „Nenorėčiau pamiršti paminėti neseniai iš Portugalijos atvežtų vaistų, kurie buvo gauti iš indėnų ir yra vadinami čakolata"[17]. Nepaisydamas tvirtinimų, esą kakavos pupelės yra „labai šaltos", Zakija teigia, kad iš jų pagamintas gėrimas yra „labai karštas". Tačiau tokia prieštara su Galeno nuostatomis galėjo atsirasti dėl prieskonių ir priedų, kuriuos jis taip pat rekomenduoja ir kurie – išskyrus kvapiuosius pipirus, niekuomet nebuvo itin paplitę šiaurės Italijoje, mat ji buvusi ispanų valdžioje – iš esmės yra tie patys, su kuriais jau esame susidūrę Ispanijoje ir Meksikoje. Anot Zakijos, jei užvalgysi šokolado anksti ryte, jis nuramins skrandį ir pagerins virškinimą, tačiau dėl jo „karštumo" jį derėtų vartoti atsargiai. Iš jo pasakojimo paaiškėja, kad anuomet šokoladas Romoje dar buvusi naujovė, kaip ir didžiojoje Italijos dalyje, kuri nebuvo patekusi į Ispanijos valdas, kur, kaip galima tikėtis, ispanų pareigūnai jau buvo suspėję priprasti prie šio gėrimo.

Centrinę ir šiaurinę Italiją šokoladas galėjo pasiekti per tarptautinį vienuolynų ir dvasininkų ordinų tinklą, anuomet jungusį Europą su Lotynų Amerika. Šiame religinių konfliktų amžiuje aktyviausia iš jų buvo Jėzaus draugija (jėzuitai), kurie buvo tikri kontreformaciniai smogiamieji daliniai. Svarbiausias Jėzuitų ordino, 1540-aisiais įkurto ispano Ignacijaus Lojolos, tikslas – iš vidaus stiprinti Katalikų bažnyčią, triuškinant eretikus ir popiežiaus statusą iškeliant aukščiau karalių, princų ir tautų. Įžengti pro pagrindinius svarbiausių jų bažnyčių Romoje – Jėzaus ir Šv. Ignacijaus – vartus reiškė įžengti į Baroko amžių: XVII a. interjeras yra tviskančių Berninio kolonų, aukso, sidabro, paauksuotos bronzos, gipso, lazurito ir reto marmuro margumynas – jėzuitai tikėjo ne tik karine Bažnyčios galia, bet ir jos triumfu. Lubos buvo puošiamos svaiginančia barokinio dangaus perspektyva, į šlovę kylančiais jėzuitų šventaisiais, o eretikai, netikintieji ir apostatai kartu su savo šlykščiomis knygomis iš aukštai buvo nustumiami žemyn.



Marmurinis Kozimo III Medičio, godaus ir fanatiško Toskanos didžiojo kunigaikščio, biustas. Jo iškalimo metu (1717) Kozimas, laikydamasis Redžio jam paskirtos dietos, buvo netekęs svorio.

1624-aisiais iš viso buvo 16 000 jėzuitų. Tai buvo stipri politinė jėga ne tik Europoje, bet ir visose ispanų valdomose Amerikos kolonijose, kuri, kaip ir visi anksčiau čia buvę vienuolių ordinai, kurstė čiabuvių ir karalių vietininkų pavydą bei įtarinėjimus. Be to, jie buvo itin nepalankiai nusiteikę vietos gyventojų atžvilgiu, tad galiausiai paskelbė įvairiausius rasistinius dekretus dėl tariamo indėnų netinkamumo kunigystei. Nepaisant to, vieną vietos paprotį – šokolado gėrimą jie labai mielai priėmė. Be to, pastebėjo, kad ypač pelninga prekiauti kakava („didesnei Dievo šlovei"), tai aptarsime kitame skyriuje.

Toskanos sostinė Florencija kur kas mažiau byloja apie Italijos baroko prabangą ir šlovę nei Roma – jai toli iki turtingų Romos jėzuitų

bažnyčių, nuostabių Šv. Petro bazilikos Berninio stiliaus *Baldacchino*, akį veriančios kolonados ar marmurinėje ekstazėje tirpstančios šv. Teresės. Paskutinieji Medičiai, Toskanos didieji kunigaikščiai, XVII a. buvo puikus kadaise garsios šeimos siaubingo nuosmukio, kurį daugiausiai nulėmė jų pačių ydos, pavyzdys. Pirmojoje amžiaus pusėje dar ne viskas buvo taip blogai: lengvabūdis, svogūno nosimi Ferdinandas II Medičis buvo eruditas, menų ir mokslo globėjas. Jo remiama neilgai gyvavusi *Accademia del Cimento* („Bandymų akademija") rinkdavosi Pičių (*Pitti*) rūmuose, kuriuose anuomet gyveno valdovai Medičiai, atlikę įvairius mokslo pažangos tyrimus. Beje, tiek jis pats, tiek ir jo brolis kardinolas buvo Galilėjaus mokiniai.

Ferdinando II žmona, Vitorija dela Roverė (*Vittoria della Rovere*), buvo apibūdinama kaip „manieringa ir visur kištis mėgstanti moteris, neišraiškingų veido bruožų ir stora"[18]. Jų sūnus, būsimasis Kozimas III (apie kurį paskutinį kartą kalbėjome jo vizito Ispanijoje metu), paveldėjo visas blogąsias motinos savybes, taip pat ir jos didžiulį dvigubą smakrą, ir tik keletą gerųjų tėvo bruožų. 1661 m sosto paveldėtojas buvo priverstas vesti Margaritą Luizą Orleanietę (*Margaret Louis d'Orleans*), Liudviko XIV dukterėčią – tai buvo ypač nelaiminga santuoka. Ji nekentė Florencijos ir visos Italijos, tačiau visų labiausiai – savo vyro. Net kai jis tapo didžiuoju kunigaikščiu (sostą 1670-aisiais jis paveldėjo iš savo tėvo), ji mėgino nutraukti santuoką, tačiau nesėkmingai. Galiausiai Margarita sugrįžo į Prancūziją.

Tiesą sakant, bemaž visais atžvilgiais Kozimas III buvo vertas savo įkyrios žmonos neapykantos. Italų istorikas Luidžis Viljaris (*Luigi Villari*) jį apibūdina kaip „silpną, tuščiagarbį, fanatišką ir veidmainišką žmogų"[19]. Pasak sero Haroldo Aktono (*Acton*), jis „netoleravo jokios laisvos minties... ir visas jo gyvenimas tebuvo bažnyčių ir vienuolynų lankymas, kasdienė klūpėjimo prie įvairių altorių rutina"[20]. Jis buvo toks fanatiškas, jog išleido itin griežtą įstatymą, draudžiantį „mišrias", tai yra katalikų ir žydų santuokas. Štai ką seras Haroldas dar turi pasakyti apie šį garbės nedarantį princą:

> Po Margaritos Luisos išvykimo (1675), puolęs taisyti žmonos jam primestą šykštuolio reputaciją Kozimas pasinėrė į tai, ką Balzakas būtų pavadinęs įžūlia prabanga, kokios Florencija nebuvo mačiusi daugybę metų. Nepaisydamas užgriuvusių nelaimių, jis negailėjo lėšų geriausiems ir brangiausiems prieskoniams iš viso pasaulio. Visi neapsakomai žavėjosi tokiu gausiu ir prabangiu didžiojo kunigaikščio pietų stalu, nors dėl jo nesaikingumo jų pagarba šiam asmeniui ir sumažėjo. Šis „tyrumo pavyzdys" kitiems skelbė susilaikymo dorybę, o už jos nesilaikymą grasino griežta bausme, kad šiems nekiltų noras jos nepaisyti, tačiau pats taip ir liko garsiuoju apsirijėliu. Jo puotose dalyvaudavo svečiai iš įvairiausių šalių ir tik vos keletas jo aplinkos žmonių[21].

Pasak kito Medičių dinastijos metraštininko Kristoferio Hiberto (*Christopher Hibbert*): „Jis pats (Kozimas III) suvalgydavo pilnas lėkštes skanėstų, dėl to be galo sustorėjo, o jo veidas buvo ne rausvas, bet veikiau raudonas ir ištinęs."[22]

Kozimo prabanga, pragaištingas valdymas ir nepakeliami mokesčiai netruko į pragaištį nuvesti kadaise klestėjusį ir pažangų kraštą, kuriam taip niekuomet ir nepavyko atsigauti. Viljaris rašo: „Toskana virto griuvėsiais. Pagausėjo nusikaltimų ir skurdo, o darbo nerandantiems vargšams duodavo išmaldą ar siųsdavo į bažnyčią."[23] Šį nemalonų ir ištvirkusį didįjį kunigaikštį istorikai pavaizdavo kaip pabaisą, nors net ir tarp pabaisų ir tironų gali pasitaikyti įžvalgių globėjų: Neroną mokė Seneka, o Petronijus buvo jo „teisėjas"; Stalinas skatino Prokofjevą, o Kozimas III Medičis turėjo savąjį Redį. Gimęs 1626 m. pasiturinčioje Areco šeimoje, Pizos universitete Redis apsigynė medicinos ir „gamtos filosofijos" (vadinasi, mokslų) daktaro laipsnį.

Galiausiai jis tapo Ferdinando II gydytoju, šias pareigas ėjęs ir Kozimui III atėjus į valdžią.

Redis buvo talentingas daugelyje sričių, o jo pastangas palaikė didieji kunigaikščiai. Biologijos srityje iš esmės būtent jis pradėjo parazitologijos mokslą, parašęs apie tai garsią knygą. Tačiau didžiausias jo laimėjimas šioje srityje buvo eksperimentas, paneigęs įsigalėjusią





G. Benaglia inc.

Francesco Redi.

Frančeskas Redis (1626–19277), mokslininkas, poetas, filologas ir savo globėjo Kozimo III Medičio gydytojas. Redis buvo žymaus toskanietiško jazminų šokolado išradėjas.

nuomonę apie savaiminį gyvybės atsiradimą – plačiai paplitusią nuo pat Aristotelio laikų. Tokių išvadų Redis priėjo atlikęs bandymą – rūpestingai nuo musių uždengęs mėsą, jis pastebėjo, kad lervos gali atsirasti tik tuomet, kai musės padeda ant mėsos kiaušinius. Redžio eksperimentą galima laikyti po dviejų šimtmečių Pastero (*Pasteur*) atliktų bandymų pirmtaku.

Filologijos srityje Redis pasižymėjo parašęs reikšmingą veikalą apie italų kalbą, bendradarbiaudamas su Florencijos *Accademia della Crusca* (Literatūros akademija), kuri anuomet, beje, kaip ir dabar, rūpinosi pavyzdinio toskų dialekto, tapusio valstybine kalba, žodyno sudarymu. Šiai akademijai, draugams ir didžiajam kunigaikščiui jis netgi dedikavo savo parašytas eiles, kurių keletas – išties nemenkos vertės. Be to, jis ir toliau gydė savo globėją – tiesą sakant, greičiausiai net išgelbėjo Kozimo III gyvybę, paskyręs jam griežtą dietą (šis

nelaimėlis išgyveno iki aštuoniasdešimties, tarsi patvirtindamas patarlę, kad visi gerieji miršta jauni).

Tarp veikalų, kuriuos Redis yra parašęs *Accademia della Crusca*, buvo ir šiandien vis dar mėgstamas ditirambas *Bacco in Toscana* („Bakchas Toskanoje")[24]. Kas tai yra ditirambas? Klasikiniu Antikos laikotarpiu tai buvo vyno dievo Bakcho garbei skirta poema, kurią skaitant, minia imdavo vis labiau šėlti, tarsi atspindėdama girtėjantį dievą ir jo sekėjus. Redžio poemoje šlovinami didžiojo kunigaikščio vynuogynai ir vynas, tačiau joje paminėta ir trejetas egzotiškų, ne klasikinių gėrimų:

> Puodelis šokolado
> ar arbatos
> Tikrai man ne vaistai.
> Veikiau jau griebčiausi nuodų,
> Nei bent akies krašteliu
> Išdrįsčiau žvilgtelėt
> į indą šio kartaus
> ir anaiptol netyro gėralo,
> Kuris kitų vadinamas kava[25].

Reikia pripažinti, kad nors ir šykščiai, šioje maždaug 1666 m. parašytoje poemoje Redis yra gana nemažai pasakęs apie šokoladą. Jau esame minėję, kad jis yra nagrinėjęs Karlečio rankraštį ir tvirtai tikėjo, kad tai buvo tas pats keliautojas, kuris 1606 m. į Florenciją atvežė šokoladą. Tačiau toks jo įsitikinimas prieštarauja vienai Tomaso Rinučinio (*Tomasso Rinuccini*) užrašų pastraipai: „1668 m. į Florenciją buvo atvežtas Ispanijoje paplitęs laukinių gėrimas, vadinamas *ciocolatto*, o vienoje anksčiau minėtoje parduotuvėje jis yra pardavinėjamas nedideliuose moliniuose induose tiek karštas, tiek ir šaltas – kiekvienam pagal skonį."[26] Galbūt florentiečiai šokoladą žinojo ir anksčiau, tačiau, jei tai tiesa, jo vartojimas apsiribojo didžiojo kunigaikščio šeima Pičių rūmuose.

Kad ir kaip ten būtų buvę, savo užrašuose *Bacco in Toscana* Redis pasakoja:

> Su iš Amerikos atvežtu šokoladu pirmą kartą supažindino Ispanijos karališkieji rūmai, kur jį išmoko tobulai paruošti. Ispanų ištobulintas šokoladas mūsų laikais dar imtas gardinti įvairiais europietiškais prieskoniais, todėl neįmanoma rasti rafinuotesnio skonio už tą, kurį teko ragauti Toskanos rūmuose. Buvo sugalvota – įdėti šviežių citrinos ir citrono žievelių ir ypač aristokratiško jazminų aromato, kuris drauge su cinamonu, gintaru, muskusu ir vanile suteikia ypatingą malonumą mėgautis šokoladu[27].

Šokolado istorijoje jo aromatizavimas buvo tikra naujovė. Bemaž nekyla abejonių, kad prie to prisidėjo didžiojo kunigaikščio gydytojas ir vaistininkas Redis. Paminėtas „gintaras" iš tiesų yra ambra, kieta ir tiršta medžiaga, kašalotų žarnyne susidaranti kaip tulžies akmenys, kurių, retkarčiais išplautų jūros, galima aptikti tropikų pakrantėse. Kadaise ambra buvo naudojama medicinoje, dabar dėl į žibuokles panašaus kvapo – parfumerijos gamyboje. Ne mažiau egzotiškas yra ir muskusas, sudedamoji kvepalų dalis, gaunamas iš stiprų kvapą turinčių kabargų – jos veisiasi Himalajuose, Tibete, Sibire ir šiaurės vakarų Kinijoje – liaukų išskyrų. Muskusas yra vienas stipriausių kvapų: vienas lašelis gali iškvėpinti milijonus kubinių pėdų oro[28].

Muskuso kvapas toks stiprus, kad jo nededama į garsųjį subtilaus skonio jazminų šokoladą – ypatingąjį Kozimo III rūmų patiekalą. Redis akylai sergėjo šio šokolado gamybą. 1680 m. sinjorui Čestoniui (*Cestoni*) iš Florencijos rašytame laiške Redis kalba: „Labai atsiprašau, kad jūsų prašymo negaliu patenkinti, mat esu gavęs įsakymą neišduoti paslapties, tai yra neatskleisti, kaip verdamas šokoladas su jazmino kvapu."[29] Tiesa, Redis perspėja savo draugą, kad šis tik nemėgintų jo gaminti su jazminų vandeniu, mat pastarasis nėmaž nedera su kakava. Po Redžio mirties 1697 m. gamtininkui Antonijui Valisnieriui (*Antonio Vallisnieri*) į rankas pateko minėtas šio barokiškiausio šokoladinio gėrimo paruošimo aprašymas. Štai receptas[30] tiems, kurie norėtų pamėginti jo pasigaminti:

Garsusis didžiojo Toskanos kunigaikščio jazminų šokoladas

Sudedamosios dalys
10 svarų (4,5 kg) paskrudintų, nuvalytų ir susmulkintų kakavos pupelių
Šviežių jazminų žiedų
8 svarai (3,6 kg) gerai išdžiovinto baltojo cukraus
3 uncijos (85 g) „puikių" vanilės pupelių
Nuo 4 iki 6 (115–170 g) „puikaus" cinamono
2 skrupulai (2,5 g) ambros

Paruošimo būdas
Dėžėje ar panašiame rakande išklokite jazminų ir susmulkintų kakavos pupelių sluoksnius ir leiskite jiems susigulėti dvidešimt keturias valandas. Paskui juos sumaišykite, o ant viršaus išklokite dar vieną jazminų žiedų ir kakavos pupelių sluoksnį ir vėl palikite parai. Tas pats turi būti pakartota dešimt ar dvylika kartų, idant kakava persigertų jazminų kvapu. Tuomet likusias sudedamąsias dalis suberkite į kakavos ir jazminų mišinį ir viską susmulkinkite ant vos vos pakaitintos *metate*. Jei ši pasitaikytų pernelyg karšta, gali pranykti kvapas.

Kol Redis buvo gyvas, šio šokolado paruošimo būdo negalėjo gauti net ir jo draugas jėzuitas tėvas Tomasas Strocis (*Tommaso Strozzi*) iš Neapolio, kuris apie šokoladą lotynų kalba yra parašęs netgi poemą.

Po daugelio metų, o jei tiksliau 1741 m., kitas florentietis vardu Marčelas Malaspina (*Marcello Malaspina*) (1689–1757), advokatas, Florencijos senatorius ir, kaip ir Redis, Florencijos Literatūros akademijos narys, sekdamas *Bacco in Toscana* pavyzdžiu, parašė dar vieną ditirambą. Štai gana kvailas *Bacco in America*[31] siužetas: dievus Bakchą ir Sileną užklumpa didžiulė audra ir, sudužus laivui, jie išmetami prie Gvatemalos krantų. Čia jiems prieš akis iškyla kakavmedžių giraitė ir staiga šauna į galvą puiki mintis iš šių vaisių pasigaminti gėrimo. Jie taip pamėgsta šiuos šokoladinius gėrimus, jog vieningai nusprendžia, esą šie yra kur kas geriau nei vynas. Tuomet visa minia, apimta esktazės, šaukia:



Po fermentacijos ir džiovinimo kakavos pupeles galima skrudinti ir smulkinti iki šokoladinės masės.

Ant Kakastlos sienos, stūksančios centrinėje Meksikos dalyje, toli nuo majų teritorijos, vaizduojamas majų pirklių dievas, artėjantis prie fantastinio kakavmedžio (dešinėje). Klasikinis laikotarpis (800–900 m.).



Vėlyvojo klasikinio majų laikotarpio vazos fragmente vaizduojama rūmų scena (apačioje). Valdovo ranka ištiesta link putojančio šokolado puodo. Sosto apačioje stovi indas, prikrautas vyniotinių su kukurūzų lapais, aplietais padažu.



XVII a. šokolado puodas su molinillo ir puodeliais iš Ispanijos. Duona būdavo pamirkoma šokolade. Antonijo de Peredos y Salgado (Antonio de Pereda y Salgada) piešinio detalė (1652).



XVIII a. pr. koklinių plokščių detalė, kurioje pavaizduota Valensijos, Ispanijoje, čokolatada (šokolado vakarėlis).



Šiame Fransua Bušerio (Francois Boucher) paveiksle Le Dejeuner vaizduojamas tipinis prancūziškas šokolado puodas, 1739.





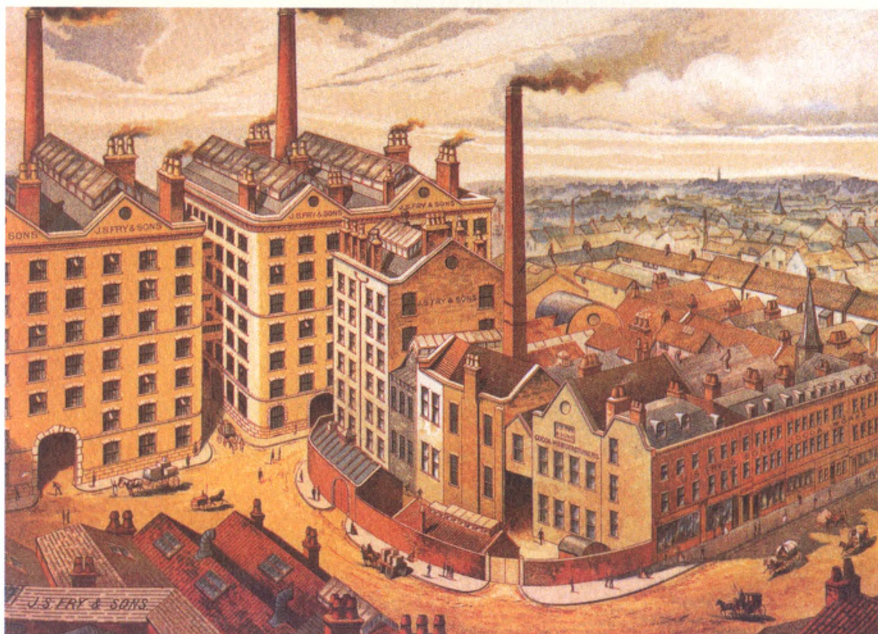


XIX a. itališkos iškabos reklamuoja nedidelius šokolado gamintojus, priešpriešindamos juos XIX ir XX a. didėjančiai šokolado gamybos industrijai. Dešinėje darbininkas kakavos pupelėms malti vis dar naudoja aukštai vertinamą metate.





Plakatas skelbia, jog Kadberio kakava žmonėms suteikia jėgų (kairėje), o Heršio pieninis šokoladas yra puikus maistas (viršuje). Iš paukščio skrydžio matyti XIX a. Frajaus (Fry) šokolado fabrikas Bristole (apačioje).





XX a. pabaigoje pastebimas prabangaus aukštos kokybės šokolado, kurio sudėtyje yra didelis kiekis sausųjų kakavos medžiagų ir kakavos sviesto, atgimimas. Čia matomi šokolado gaminiai / saldumynai, pasklidę po visą Europą.

Oh Bevanda delicata
O tremenda Cioccolata!

Ak, skanusis gėrime!
Ak, nuostabusis šokolade!

Pabaigoje nuo jų šlovinimo himno aidi visa pakrantė:

Viva viva il nostro Name
Ne piu appelisi il Toscano
Ma il Gran Bacco Americano
Mentre in bevendo omai sentenziano,
Ciascheduno pregando a darci fe,
Che il CIOCCOLATTA d'ogni
Beva e il Re.

Tegyvuoja mūsų dievas...
Ir tenevadina jo niekas Toskanu,
o tik didžiuoju Amerikos Bakchu;
Dabar gerdami nusprendėme,
kad visi norėtų įtikėti,
Kad šokoladas yra gėrimų karalius.

Peržengiant bažnyčios kliūtis

Katalikiški kraštai, tokie kaip Ispanija bei jos užjūrio valdos, Prancūzija ir įvairios Italijos valstybės, labai skirtingai priėmė šį tirštą gėrimą – arba šokolado puodą. Iškilo amžinas klausimas – ar šokolado vartojimas neprieštarauja bažnytinio pasninko normoms? Trumpai tariant, ar šokoladas – gėrimas, ar maistas? Ar juo tik numalšinamas troškulys, ar pamaitinamas ir kūnas? Jei tai ir maistas, ir gėrimas, tuomet katalikams nederėtų jo vartoti nuo vidurnakčio iki komunijos (1958 m. įvykęs Vatikano II Susirinkimas šį laiką sutrumpino viena valanda), o taip pat ir pasninko dienomis, kurioms priklausė ir keturiasdešimt gavėnios dienų.

Daugiau nei du su puse amžiaus tarp Bažnyčios atstovų ir pasauliečių nesiliovė virti „už" ir „prieš" aistros, įtraukusios netgi popiežius: apie tai parašyta nemažai knygų, kurių didžioji dalis yra neapsakomai nuobodi, tad nepradėsime čia pernelyg varginti skaitytojų, nebent paminėsime keletą svarbiausių momentų. Daugeliu atvejų šie ginčai tėra paprasčiausias panašių argumentų dėl vyno atnaujinimas. Į ginčą įsitraukė net vienuolynų ordinai – jėzuitai (kurie

anaiptol nebuvo nesuinteresuota šalis, mat užsiiminėjo šokolado prekyba) kaip paprastai tvirtino, esą jis neprieštaraujantis pasninkui, o didžiausi jų priešininkai puritoniškieji dominikonai laikėsi priešingos nuostatos. Pavyzdžiui, iš grafo de Sen Simono memuarų mes sužinome, kad Liudvikui XIV jo patarėjas jėzuitas pasninko metu leido vartoti šokoladą, ir patys taip darė, tačiau liepė susilaikyti nuo įpročio jame mirkyti duoną[33].

Pirmąjį šūvį šiame kare 1591 m. Meksikoje paleido Chuanas de Kardenasas[34]. Jis svarstė, esą esama dviejų būdų aiškinti žodį „gėrimas“ (ispanų kalba *bevida*): 1) tai, kas geriama; 2) skysčiai, kurie gaivina ir malšina troškulį. Pirmuoju atveju gali būti įdėta ir bet kokių maistingųjų medžiagų, o antruoju – geriausia yra grynas vanduo. Pasak Kardeno, „pasninko“ paskirtis yra kūno marinimas, susilaikant nuo maisto ir troškulį malšinančių gėrimų (atsitiktinai ši nuostata yra panaši į musulmonų Ramadaną), vadinasi, šokoladas bet kokiu pavidalu ir bet kokiu laiku netinka pasninkui.

Tačiau toks požiūris daugeliui, taip pat ir karaliaus vietininkui, ne itin patiko. Pastarasis vėliau paklausė ir Agustino Davilos Padiljos (*Agustín Dávila Padilla*) nuomonės, pasak kurio, pasninkui neprieštarauja nei vyno, nei šokolado vartojimas[35]. Galiausiai paragintas Čiapaso provincijos (kurioje, anot mūsų turimų šaltinių, ir prasidėjo šokolado gaminimas) prokuratoriaus, aukšto rango dvasininkas pasiteiravo aršaus kovotojo su Reformacija popiežiaus Grigaliaus XIII, kuris Šv. Petro bazilikoje giedodamas *Te Deum* kaip tik šventė Šv. Baltramiejaus naktį, nuomonės. Vyriausiasis pontifikas patvirtino, esą šokoladas nenusižengia pasninkui. Per kitus šimtmečius dėl šio keblaus reikalo buvo atsiklausta ir kitų popiežių – Klemenso VII, Pauliaus V, Pijaus V, Urbono VIII, Klemenso XI ir Benedikto XIV – nuomonės, ir šie pasakė tą patį.

Tačiau puritoniškų nuostatų dvasininkų net ir tai nesulaikė nuo pastangų uždrausti šokoladą pasninko metu. Pagrindinis jų argumentas buvo tas, kad jis yra maistingas, nes jį vartodamas žmogus gali išgyventi gana ilgą laiką: ir dar, žinoma, todėl, kad į jį buvo

dedama įvairiausių medžiagų. Maždaug 1629 m. atsirado naujas jį uždrausti ketinusių pastiprinimas – ispanas Chuanas de Solorzanas y Pereira (*Juan de Solorzano y Pereyra*). Remdamasis Bernalio Diaso įtarimą keliančiais užrašais apie Motekuhzomos „puotą“ Solorzanas paskelbė paplitusią nuomonę, esą šokoladas žadina lytinį potraukį, todėl, „neabejotinai prieštarauja pasninkui, kurio laikantis ypač raginama numaldyti geidulius.“[36]

Vėliau iš šių nesiliaujančių ginčų gimusioje literatūroje daugiausiai buvo remiamasi kitu ispanu Antoniju de Leonu Pinelu (*Antonio de León Pinelo*), kuris šia tema 1636 m. parašė visą knygą[37]. Tiesa, šis veikalas peržengia savo temos ribas, tačiau Leonas Pinelas pateikia detalius šio gėrimo gaminimo ir paruošimo būdus, be to, nemažai žino apie kakavą, šokoladą ir įvairius šia tema rašiusius autorius. Jis prieina prie logiškų išvadų, kad šios teologinės problemos sprendimas priklauso nuo maistingųjų medžiagų kiekio: jei jų yra daug, tuomet tai yra maistas, tačiau jei šokoladas geriamas atskiedus jį paprastu vandeniu, tuomet tai paprasčiausias gėrimas, kurį galima vartoti ir pasninko metu. Kitas ispanas Sevilijos universiteto teologijos profesorius Tomasas Urtadas (*Tomás Hurtado*), rašęs 1645 m., laikėsi panašios aukso vidurio nuostatos: jei įpilama tik vandens, o ne pieno ar kiaušinių, tuomet viskas gerai. Įdomu pastebėti, kad, anot Urtado, maltų kukurūzų įberti galima, tačiau „svetimų miltų“ (tai yra svetimų šokolado tėvynei Meksikai), pvz., pupų ir sėjamųjų avinžirnių, – ne, beje, tai vienintelė užuomina apie šokolado klastojimą Baroko amžiais[38].

Šį kur kas liberalesnį požiūrį 1664 m. perėmė ir italas Frančeskas Marija Brankačas (*Francesco Maria Brancaccio*)[39]. Pasak jo, nekyla abejonių, kad šokoladas yra maistingas, jei į jo sudėtį įmaišoma kokių priedų, pvz., duonos trupinių (kaip buvo įprasta Ispanijoje), arba jei jis vartojamas kietu pavidalu.

Tačiau atskiestas vandeniu šokoladas yra paprasčiausias gėrimas, visiškai kaip vynas, kurį Vakarų bažnyčia pasninko metu leidžia vartoti jau dešimt šimtmečių. Be to, šis gėrimas yra naudingas vaistas, kuris „atkuria normalią temperatūrą, išvalo kraują, gerina širdies

QVESTION MORAL
Si el Chocolate quebranta el ayuno Eclesiastico.
Tratase de otras bebidas i confecciones que se usan en varias Provincias
A D. Garcia de Avellaneda y Haro Conde de Castrillo de la Camara de su Mag.
Comendador de la Obreria de los Consejos de Estado y Guerra Castilla, y Camara, y Governador del Real de las Indias.
Por el Lic. Antonio de Leon Pinelo Relator del mismo Consejo.
I. de Courbes F.
En Madrid. Por la Viuda de Iuan Gonçalez. Año 1636.

Leono Pinelo veikalo, kuriame svarstoma, ar šokoladas laužo bažnytinio pasninko normas, titulinis lapas (Madridas, 1636).

veiklą, išsaugo natūralias savybes“ ir t. t. Pasninkas yra ne Dievo, tačiau Bažnyčios įsakymas, vadinasi, jį galima keisti – jį derėtų pa-

keisti ir šio nuostabaus gėrimo atžvilgiu. Už šiuos paguodos žodžius Brankačui buvo suteikta kardinolo kepurė.

Prieš užmiršdami šį ginčą, pabaigsime jį labiausiai mus pribloškusiu argumentu, kodėl esą pasninko metu šokolado nederėtų pašalinti nuo stalo. Jis susijęs su 1680 m. Florencijoje pasirodžiusiu Džiovanio Batistos Gudenfridžio (*Giovanni Batista Gudenfridi*) veikalu, ypač jo atsaku į Frančesko Felinio (*Francesco Felini*) veikalą apie šokoladą, kuriame tvirtinama, kad šokoladas esą ne tik maistas, bet ir afrodiziakas. Sumanusis Gudenfridis prieštarauja pateikdamas pavyzdį iš šios šventosios dominikonų vienuolės Rožės Limietės, „Peru mergelės", gyvenimo istorijos:

> ... pasakojama, kad vieną dieną, po daugelį valandų užsitęsusio aistringo šlovinimo šventoji mergelė (*Santa Fanciulla*) pasijuto visiškai išsekusi. Neatgaudama kvapo ir nusilpusi kūnu, netoliese ji pastebėjo angelą, kuris jai ištiesė nedidelį puodelį šokolado. Jį išgėrusi ji atgavo jėgas. Pasiteiravau senjoro Felinio, kokia jo nuomonė apie šį angelą? Ar jis manantis, kad tai buvęs tamsos ar šviesos angelas? Blogas ar geras? Jis negali manyti, kad blogas, ir tuo pačiu nenusižengti, švelniai tariant, istorikams būdingai tiesai. Tačiau, jei jis geras, nejau jam atrodo, kad jei šokoladas būtų skaistybės nuodas, angelas būtų jį siūlęs Kristaus sužadėtinei. Jei šokoladas į kraują išskiria gašlumo dvasią, nejau jam atrodo, kad angelas jo bent lašelį būtų pasiūlęs mergelei, Šventosios Dvasios sergėtojai? Nejau jam atrodo, kad jei šokoladas būtų velnio gėrimas, Dievas būtų įsakęs ar leidęs, kad jo angelas duotų jo išgerti vienai iš savo nuotakų?[40]

Šokoladas Prancūzijoje

Kalbant apie šokolado atsiradimą Prancūzijoje, tenka susidurti su ta pačia painiava ir spėlionėmis, su kuriomis jau buvome susidūrę Ispanijos ir Italijos atveju. Čia turime net trejetą viena kitai prieštaraujančių teorijų[41]. Anot pirmosios (labiausiai paplitusios tarp kulinarinių

knygų autorių), jį čia atvežusi Ona Austrijietė (1601–1666), Ispanijos karaliaus Pilypo III ir Austrijos Styrijos princesės Margaretos duktė. Gimusi Valadolide, Ispanijoje, princesė 1615 m. buvo prievarta ištekinta už Prancūzijos karaliaus Liudviko XIII, kai jiems abiem tebuvo po keturiolika metų. Ši santuoka buvo nelaiminga. Berniukas karalius buvo silpnos sveikatos ir jam visą gyvenimą nerūpėjo moterys. Jis buvo valdomas savo motinos karalienės nenugalimosios Marijos de Mediči ir nemėgstamo jos vyriausiojo tarno, nuotykių ieškotojo italo Končino Končinio (*Concino Concini*). Iki pat savo mirties 1642 m. Liudviko XIII (kai Ona tapo jaunojo Liudviko XIV regente) dėmesys jai buvo apibūdinamas kaip „liguistai šaltas". „Tačiau iš jų retų ir formalių suartėjimų buvo sulaukta ir palikuonio."

Anuometinės rūmų intrigos yra vaizduojamos Aleksandro Diuma (1802–70) romanuose. Svarbiausia šių įvykių figūra buvo galingasis Armanas Žanas diu Plesi (*Armand Jean du Plessis*), kardinolas Rišeljė (1585–1642). 1624 m. tapęs ministru, jis nusprendė, kad Ona yra priešiškai nusiteikusi jo politikos prieš Ispaniją atžvilgiu, ir pradėjo kurstyti nepasitikėjimą ja. Tačiau jos įtaka geriausiu atveju buvo itin menka, jei apskritai kokia nors buvo. Visa tai yra puiki medžiaga grožinei literatūrai, tačiau, deja, mūsų pasakojimui nėra jokių įrodymų, kad nelaimingoji Ona Austrijietė su savimi į Prancūzijos rūmus būtų atsivežusi ir šokoladą.

Pasak antrosios teorijos, iš Ispanijos šokoladas buvo atvežtas tuomet, kai ispanų vienuoliai savo prancūzų broliams siuntinėjo dovanas (veikiausiai kakavos plyteles ar gabalėlius). Aišku, kad tai nėra neįmanoma, tačiau ir čia mes patenkame į visiškų spėlionių aklavietę.

Ir galiausiai paskutinė teorija jau remiasi šiokiais tokiais įrodymais, kurie, tiesą sakant, ir padidina jos tikėtinumą. Ji tampa dar labiau tikėtina, paaiškėjus, kad šokoladas į Prancūziją buvo atvežtas kaip vaistai. Tuo metu tai buvo įprasta. Štai duomenys, kuriais ir remiasi ši teorija. 1713 m. išspausdintoje *Melanges d'Histoire et de Litterature* Bonaventūras d'Argonas (*Bonaventure d'Argonne*) tvirtina:



Gali būti, kad Alfonsas de Rišeljė (1634–1680) yra vienas pirmųjų į Prancūziją atvežusių šokoladą kaip vaistus savo blužniai.

> Mes žinome, kad kardinolas Brankačas parašė veikalą apie šokoladą, tačiau veikiausiai nežinome, kad Liono kardinolas Alfonsas de Rišeljė (*Alphonse de Richelieu*) buvo pirmasis, Prancūzijoje pavartojęs šiuos vaistus. Vienas jo tarnų man pasakojo, kad juo jis blužnyje mažindavęs garų kiekį, o šią paslaptį jam bus atskleidęs ispanų vienuolis, atvežęs jį į Prancūziją[42].

Dar tiksliau yra parašyta 1893-aisiais Alfredo Franklino ypač svarbioje arbatos, kavos ir šokolado istorijoje: „Šis tvirtinimas atrodo dar įtikinamesnis, nes žymusis Paryžiaus gydytojas Renė Moro (*René Moreau*) smulkiai papasakojo tai, kad prieš 1642-uosius Liono kardinolas jam atskleidęs gydomąsias šokolado savybes“[43]. Alfonsas de Rišeljė buvo vyresnysis žymiojo kardinolo ir politiko de Rišeljė brolis, todėl yra priežasčių manyti, kad pastarasis brolio patarimu reguliariai vartojęs šokoladą.

Ne ką mažiau garsus yra ir kardinolas Mazarinis – iš tiesų italas Džiulijas Mazarinis (*Giulio Mazarini*) – 1643 m. po Rišeljė tapęs

ministru ir iki pat karalienės Onos Austrijietės mirties 1661m. naudojosi jos, kaip regentės, vardu. Jis įveikė *Fronde* judėjimus prieš Prancūzijos kilminguosius (nutiesusius kelią Liudviko XIV absoliutizmui) ir sutriuškino jansenistus, kuriuos popiežius buvo ekskomunikavęs kaip eretikus. 1654 m. su Prancūzijos maršalu kunigaikščiu de Gramontu iš Italijos jis atsivežė du virėjus, kurie, pasak Alfredo Franklino ir Albero Buržo (*Albert Bourgaux*), įgudusiai ruošė kavą, arbatą ir šokoladą. Nors, anot Buržo, prancūzams itališkas šokoladas nepatiko, mat jiems jis pasirodė pernelyg smarkiai paskrudintas, kartus ir ne itin maistingas. Tai iš dalies gali būti tiesa, tačiau kai kuriuose Baroko laikų prancūziškų šokolado paruošimo būdų juntamos Toskanos dvaro skonio gaidelės.

Esame tikri, kad šokolado mėgėjo Mazarinio dėka 1659-ųjų gegužės 28-ąją Tulūzoje serui Davidui Šaliu (*David Chaliou*) laišku buvo suteikta privilegija visoje karalystėje gaminti šokoladą ir juo prekiauti. Štai kas rašoma tame dokumente:

> LIUDVIKAS, etc.
> Mūsų brangus ir didžiai gerbiamas Deividas Šaliu labai kukliai prisipažino, kad yra ne sykį keliavęs po Ispaniją, Lenkiją ir kitas Europos vietas, o šių kelionių metu ieškojęs paslapčių, kurios galėtų būti naudingos žmogaus kūnui. Be visų kitų dalykų, jis sužinojo ir apie kažkokį medžiagų derinį, vadinamą šokoladu, kurį vartoti esą nepaprastai naudinga[44].

Šaliu buvo suteikta teisė šį „derinį“ pardavinėti kaip gėrimą, pastiles arba *boettes* (dėžutėse). Tačiau šis patentą patvirtinantis laiškas iš tiesų dar nebuvo galutinis, kol 1666 m. vasario 9-ąją jo nepasirašė karalius.

Mazarinis mirė 1661 m., o jaunasis karalius tapo absoliutiniu Prancūzijos monarchu, ilgai ir sumaniai valdęs (Karalius Saulė mirė 1715 m.). 1659 m. kunigaikštis de Gramontas nukeliavo į Madridą Prancūzijos karaliaus prašyti princesės Marijos Terezos rankos. 1660 m. karališkoji pora susituokė.

Vargu, ar tai buvo santuoka iš meilės (Liudvikas buvo įsimylėjęs Mazarinio dukterėčią), veikiau – taikos tarp Prancūzijos ir Ispanijos įtvirtinimas. Nenuostabu, kad kartu su sosto paveldėtoja iš Madrido atvyko ir visa ispanių moterų svita, turėjusi jai patarnauti rūmuose. Jos visos, kaip ir naujoji karalienė, ypač mėgusios šokoladą. Savo prisiminimuose hercogienė de Monpensjė (*Montpensier*) pasakoja, kad į karalienės šokolado pomėgį jos vyras žiūrėjo nepalankiai, tad ji vartojusi jį slapčia, iš pradžių su viena iš savo moterų vardu La Molina, o vėliau, jai išvykus, su „La Philippa" (veikiausiai La Felipa). Ar tai tiesa, ar ne, tačiau anuomet šokoladas buvo tas dalykas, kurio save gerbianti prancūzė negalėjo vartoti (bent jau viešai).

Po dešimties metų situacija gerokai pasikeitė. Mari de Rabutin-Šantal (*Marie de Rabutin-Chantal*), markizė de Sevinjė (*Sévigné* (1626–1696), buvo viena didžiausių ano meto laiškų rašytojų. Išliko daugiau nei 1500 jos artimiesiems ir draugams rašytų laiškų, kuriuose pateikiama nemažai informacijos apie anuometinį aristokratų ir intelektualų gyvenimą, taip pat ir didžiulius Liudviko XIV Versalio rūmus. Ponia de Sevinjė buvo mylinti motina ir neretai rašydavo savo dukrai, ištekėjusiai už Provanso karališkojo tarnautojo. Savo 1671 m. laiške ji rašo, kad šokolado vartojimas visų pirma yra plačiai paplitęs tarp Prancūzijos aristokračių, o antra, kad ji yra ypač nepastovi vertindama šokolado savybes. Vasario 11-ąją rašytame laiške ji kalba: „kai blogai jautiesi ir sunkiai užmiegi, šokoladas gali tave ir vėl pastatyti ant kojų. Tačiau tu neturi *chocolatiere* (šokolado puodo). Mąsčiau apie jį tūkstantį kartų. Ką tu darysi? Deja, mano vaike, esi visiškai teisi manydama, kad tavimi rūpinuosi kur kas labiau nei tu manimi."[46] O štai balandžio 15-ąją ji rašo:

> Mano vaike, noriu pasakyti, kad šokoladas man nebėra tai, kas buvo anksčiau – kaip visuomet, mados vaikymasis mane gerokai apakino. Anksčiau palankiai apie jį atsiliepę žmonės dabar jau kalba visiškai priešingai. Jis yra keikiamas ir netgi manoma, kad sukelia ligas, yra hipochondrijos ir širdies permušinėjimo priežastis. Kurį laiką jis gal ir

> suteikia tau pasitenkinimo, tačiau staiga gali sukelti karštį, kuris net gali pasibaigti mirtimi... Dievo vardu, neliesk jo ir nemanyk, kad jis vis dar madingas dėl pačios mados. Visi didžiūnai ir kiek menkesni apie jį yra prikalbėję tiek daug bloga, kiek apie tave gero...[47]

Spalio 25-ąją rašytame laiške dar blogesni atsiliepimai: „Markizė de Koelogon, praeitais metais būdama nėščia, prisivalgė tiek daug šokolado, jog pagimdė nedidelį berniuką, kuris buvo juodas kaip velnias, ir galiausiai mirė."[48] Tačiau jau po trejetos dienų ponia de Sevinjė rašo: „Susitaikiau su šokoladu ir užvakar jo suvalgiau, kad pagerintų virškinimą, o tuo pačiu ir skaniai papietaučiau. Suvalgiau jo ir vakar, kad nebesinorėtų valgyti iki vakaro: gavau visus trokštamus poveikius. Štai kodėl aš jį myliu: mane jis veikia taip, kaip noriu."[49]

Dvaro rūmų rateliuose vyravo aiški sumaištis dėl šokolado gydomųjų savybių ir jo kenksmingumo, tačiau 1684 m. kovą galiausiai viskas stojo į savo vietas, kai Paryžiaus gydytojas Žozefas Bašo (*Joseph Bachot*) apsigynė disertaciją šio gėrimo tema[50]. Jis buvo taip palankiai nusiteikęs jo atžvilgiu, kad net ėmė rašyti hiperbolėmis, tvirtindamas, esą „visiems gerai žinomas šokoladas yra toks kilmingas išradimas, kad būtent jis, o ne nektaras ar ambrozija, turėtų būti dievų maistu." Buvo netgi spėjama, kad pats Linėjus buvo susipažinęs su Bašo disertacija, kuri ir nulėmė kakavos pavadinimą – *Theobroma*, „dievų maistas". Jei patikėtume Versalio rūmų *Primi Visconti* atsiminimais, kuriuose jis pasakoja apie ševaljė de Vandomo (*Vendôme*) sielvartą, šiam įsimylėjus vieną italę, šokoladas yra ypač maistingas: „Jo meilė jai buvo tokia stipri, kad galiausiai jis mėnesiams užsidarė savo kambaryje. Užšovęs langus, nemigęs, nevalgęs ir negėręs, skambino gitara ir popieriaus lape rašalu rašė eiles, gerdamas tik šokoladą, kad palaikytų gyvastį."[51] Šokoladą mėgstantiems dvasininkams, tvirtinantiems, kad šokoladas tėra tik gėrimas ir nenusižengia pasninkui, ši pastraipa anaiptol nebūtų patikusi!

Liudviko XIV Versalį, į kurį jis perkėlė savo rūmus, sunkiai pavyktų įsivaizduoti net ir pačios lakiausios vaizduotės žmogui: vien jo fasado ilgis buvo trečdalis mylios. Versalis buvo panašus į skruzdė-





XVII a. prancūziškas sidabrinis chocolatiere – šokolado puodas.

lyną, kuriame spietėsi prancūzų visuomenės žiedas. Nuo jo priklausė iki 10 000 tarnautojų, kilmingųjų ir lankytojų. Vienu metu šokoladas buvo reguliariai tiekiamas per kiekvienus viešus susibūrimus, priėmimus ir panašiai. Tačiau 1682 m. mirus Marijai Terezai, karalius slapčia vedė puritoniškąją de Metnon (*Maintenon*), kurios įtaką jis jautė jau ilgą laiką. Karaliaus Saulės rūmai darėsi vis kuklesni, nuosaikesni ir perdėm pamaldūs. Tad nėra ko stebėtis, kad 1693 m. karalius taupydamas uždraudė šokoladą, kuriuo anksčiau svečiai buvo vaišinami tris kartus per savaitę rengiamų priėmimų metu[52]. Tiesa, pats šituo jis niekuomet pernelyg nesirūpino.

Įprasta manyti, kad Prancūzijoje *chocolatiere*, šokolado puodas, atsirado XVII a. pab.–XVIII a. Šio įrengimo šaknų būtų galima ieškoti Meksikoje. Reikėtų prisiminti, kad ikikolonijiniais laikais Centrinės Amerikos gyventojai gėrimą ruošdavo pilstydami jį iš vieno indo į kitą. Taip pat nederėtų pamiršti, kad ispanų kolonistai XVI a. išrado *molinillo*, kurį sukant tarp rankų, aukštuose moliniuose ir galbūt mediniuose induose buvo gaminamas putotas gėrimas. Jie pastebėjo, kad geresnį rezultatą galima gauti, puodą uždengus mediniu dangčiu, kurio viduryje būtų palikta skylė *molinillo* rankenai įstatyti. Panašių šokolado putų plakiklių, pagamintų iš ištekinto medžio, Meksikos prekyvietėse galima įsigyti ir šiandien, be to, atrodo, kad Iberijos pusiasalyje tai buvo įprastas dalykas.

Panašūs variniai šokolado puodai jau buvo gaminami Baroko laikais Ispanijoje ir Italijoje. Tačiau prancūzų išradimas – metalinio puodo dešiniame kampe prie indo kaklelio įtaisyti tiesią medinę



Šokoladui skirti porcelianiniai puodeliai ir lėkštutės, vadinami trembleuses, *XVII a. ispaniškosios* mancerina *įpėdiniai iš Vienos XVIII a.*

rankeną. Ši rankena paprastai buvo sukama pagal laikrodžio rodyklę, kad iš puodo pilant masę prieš laikrodžio rodyklę, ji nejudėtų[53]. Viršuje buvo uždedamas atvožiamas dangtis, kurio viduryje sukamosios smailės apačioje buvo skylė, kad būtų įmanoma paimti *moussoir* („putų plakėjo"), kaip jie vadino *molinillo*, rankeną. Kaip tik toks ir buvo *chocolatiere*, kurio neturėjo ponios de Sevinjė duktė ir tai ypač ją neramino. Kaip ir visų kilmingųjų *chocolatieres*, neabejotinai jis turėjo būti sidabrinis.

Pirmojo sidabrinio (ir auksinio) *chocolatiere* Prancūzijoje pasirodymas yra susijęs su labai keistu Baroko laikų Europos ir Azijos santykių epizodu ir sukasi aplink mažai žinomą graikų nuotykių ieškotoją Konstantiną Falkoną (*Constantine Phaulcon*), Siamo – į šį kraštą pretendavo ir olandai, ir karalius Liudvikas XIV – karaliaus Narai ministrą pirmininką. 1686 m. Falkonas įtikino savo valdovą ir šeimininką Versalyje atidaryti ambasadą, turėjusią būti atsvara olandams[54].

Tinkamu laiku kartu su savo vadovu ir vertėju Falkonu atvykusi į Liudviko XIV rūmus Siamo delegacija atvežė ir labai įspūdingų dovanų, kurių didžiąją dalį sudarė auksiniai ir sidabriniai įrankiai šokoladiniam gėrimui gaminti ir vartoti. Pavyzdžiui, princas dovanų gavo du sidabrinius *chocolatieres*, kurių vienas buvo su paauksuotom gėlėm, o kitas – nulakuotas juodai. Princesei Siamo karalienė nusiuntė ne mažiau kaip penkis šokolado puodus, kurių vienas buvo gryno aukso. Tailandas tikrai nebuvo šokolado mėgėjų šalimi (niekuomet taip nenutiko), tačiau, atrodo, kad Falkonas karaliaus kalviams bus paaiškinęs, ką reikėtų nukalti, kas priderėtų Prancūzijos karaliaus rūmams.

Alfredas Franklinas mano, kad tai bus sidabrinių šokolado puodų pradžia. Tiesa, yra žinoma, kad pirmąjį šokolado puodą 1685 m. pagamino anglų kalvis Džordžas Gartornas (*George Garthorne*), tad šis spėjimas, atrodo, bus nepagrįstas. Jei tai yra prancūzų išradimas – o mes esame kone tuo tikri – tuomet jie turėjo atsirasti kiek anksčiau nei atvyko Siamo delegacija. Nepaisant jo kilmės daugelyje Europos šalių, o taip pat britų Amerikos kolonijose, sidabriniam *chocolatiere* teko nueiti ilgą ir išskirtinį kelią. XIX a. pab. van Houtenui išradus būdą riebalams iš kakavos pašalinti, jam atėjo galas. Nuo tada šokolado puodas nebebuvo naudojamas masei maišyti ir plakti.

Šį skyrių apie Baroko laikų Prancūziją baigsime pateikdami keletą šokolado paruošimo būdų, kuriuos 1692 m. išspausdino M. St. Disdjė (*Disdier*)[56]. Savo komentaruose jis atskleidžia neįtikėtinai tikslias žinias apie šokolado gamybą apskritai ir netgi Naujojo pasaulio prieskonius. Pavyzdžiui, Disdjė netgi žino tikslų vanilės pavadinimą *tlilxochitl* (tlilsočitlis), kurį tokia gausybė jo bendraamžių neteisingai tarė, ir kad reikia naudoti tik geriausias vanilės pupas, kurios yra ilgos ir plonos ir paprastai sukibusios po penkiasdešimt. Jos turi būti šviežios ir sultingos (tačiau reikia vengti pardavėjų, kurie jas ištepa aliejumi), lanksčios ir skleisti gerą kvapą. Taip pat derėtų atsiminti, kad gailėdami vanilės, į kai kurias šokolado plyteles prekiautojai dėdavo labai daug cukraus – kartais daugiau cukraus nei kakavos. St. Disdjė

pateikia tris paruošimo būdus ir savo paties komentarą. Visos sudedamosios dalys yra sveriamos vaistininko svarstyklėmis.

ST. DISDJĖ ŠOKOLADAS

1 paruošimo būdas (labai geras)
2 svarai (900 g) apdorotos kakavos
1,5 svaro (680 g) cukraus
6 drachmos (¾ uncijos: 20 g) vanilės miltelių
4 drachmos (0,5 uncijų: 14 g) cinamono miltelių

2 paruošimo būdas (puikus)
2 svarai (900 g) apdorotos kakavos
1,25 svaro (570 g) cukraus
1 uncija (28 g) vanilės miltelių
4 drachmos (0,5 uncijos: 15 g) cinamono miltelių

3 paruošimo būdas (puikus skonis nebijantiems persivalgyti)
2 svarai (900 g) apdorotos kakavos
1 svaras (450 g) aukštos kokybės cukraus
3 drachmos (9 g) cinamono
1 žiupsnelis (7 g) maltų gvazdikėlių
1 žiupsnelis (7 g) maltų aitriųjų paprikų
1, 25 uncijos (35 g) vanilės

St. Disdjė pareiškia, kad trečiasis paruošimo būdas yra „ispaniško stiliaus". Kas nori šokoladui suteikti aromatą, gali įdėti 8 ambros ir 4 muskuso grūdelius. Jei kam nors labiau patinka ambra be muskuso, jos reiktų įberti 12 grūdelių. Nors jis apie tai ir neužsimena, tačiau „iškvėpintas" šokoladas atspindi Baroko laikų įmantrumą, kuris buvo būdingas Toskanos didžiojo kunigaikščio rūmams.





Vanilės prieskonis – tai fermentuota ir išdžiovinta šios vijoklinės orchidėjos ankštis.

Paruošimo būdas

Ant pakaitinto akmens (*pierre d'Espagne*, tai yra *metate*) paskrudintas kakavos ankštis sumalkite su cukrumi, po to įberkite prieskonių. Šokolado puode gamindami gėrimą užvirinkite nuo 5 iki 7 uncijų (nuo 140 iki 205 ml) vandens, kuriame būtų 0,25 uncijų (35 g) cukraus (kuo didesnis karštis, tuo geriau). Įmeskite susmulkintas šokolado plyteles ir išplakite. Jei masei užvirus, ją dar šiek tiek pavirinsite, ji labiau suputos.

Prieš penkerius metus jo tėvynainis Nikola de Blenjy (*Nicolas de Blegny*) apie šokoladą buvo išspausdinęs kone tokį pat išsamų ir autoritetingą veikalą. Vienas jo paminėtas gaminimo būdas iš esmės sutampa su St. Disdjė pateiktu trečiuoju „kvapiojo" šokolado paruošimo būdu. Be to, kaip jis įdomiai pastebi, tai esą „mums įprasčiausia" formulė. Šiaip ar taip, galime būti tikri, kad tai buvusi „pagreitinta" Baroko laikų Toskanos šokolado atmaina, kurią gėrė visi „perukuoti" Versalio rūmų aristokratai.

Šokoladas ir Anglija: nuo piratų iki Pepiso

Atrodo, kad anglai pirmą kartą su kakava bus susidūrę per piratus ir nuotykių ieškotojus – daugelis jų plaukiojo Elžbietos I vardu ir XVI a. antrosios pusės pabaigoje plėšė ispanų laivus bei terorizavo jų uostus. Tiesa, atrodo, kad šios keistos karčiosios pupelės jiems buvo nė motais ir jie net nesistengė sužinoti, kas tai yra. Yra žinoma, kad 1579 m. anglų piratai sudegino visą laivo krovinį, manydami, kad šios pupelės yra ne kas kita kaip avių mėšlas[58]. Savo veikale *Gamtos ir moralės istorija*, kuris pasirodė 1590-aisiais, Chosė de Akosta pastebi: „...šiais metais iš Guatulko atvykę anglų piratai Naujosios Ispanijos (Meksikos) uoste sudegino daugiau nei 100 000 kakavos pupelių krovinių."[59] Prisiminus, kad krovinį sudarė 24 000 kakavos pupelių, tai buvo išties didžiulis turtas.

1633-iųjų garsiajame Džono Džerardo (*John Gerard*) veikale *Žolės arba bendroji augalų istorija* savo vietą yra radęs ir kakavmedis, tačiau akivaizdu, kad šis jam buvo žinomas tik netiesiogiai. Pasak pirmojo botaniko, „kakoa", kaip jis ją vadina, yra vaisius, „gerai žinomas įvairiose Amerikos dalyse". Be to, jam yra žinoma, kad kai kur šio augalo sėklos yra naudojamos kaip pinigai ir „gėrimui, kuris, nors ir kartus, tačiau jų ypač vertinamas". Toliau Džerardas pažymi, kad jo vaisius yra „kartaus ir nemalonaus skonio". Tai jis veikiausiai bus sužinojęs iš Benzonio[60].

Kai XVII a. šeštajame dešimtmetyje šokoladas galiausiai pasiekė Angliją, ši „skeptro sala" pasirodė besanti neramumų apimta vieta, kurioje siautėjo politinės ir socialinės suirutės, kokių kita Lamanšo pusė nematys iki paskutiniųjų ateinančio šimtmečio dešimtmečių. Prieš ketvertą metų prasidėjusiame pilietiniame kare 1646 m. užsispyręs Stiuartų dinastijos „dieviškosios karalių teisės" šalininkas Karolis I Parlamento pajėgų buvo paimtas į nelaisvę. 1649-ųjų sausio 30-ąją jam buvo įvykdyta mirties bausmė. Anglija tapo puritoniška respublika, labiau panaši į ajatolų valdomą Iraną nei Baroko laikų Prancūziją, Italiją ar Ispaniją. Nuo 1653-iųjų iki savo mirties 1658-aisiais tikrasis Angli-





Kakavos pupelių malimas ant įkaitinto metate iš 1687-ųjų de Blenjy veikalo. Šis būdas, ikikolonijiniais laikais naudotas Centrinės Amerikos gyventojų, ilgus šimtmečius išliko ir Europoje.

jos diktatorius buvo Oliveris Kromvelis (*Oliver Kromwell*), vadinamas „valdovu gynėju". Tiek Anglijoje, tiek ir už jos ribų anglikonai buvo kiršinami su kalvinistais, puritonai – su „popiežininkais", o džentriai – su gerokai radikaliau nusiteikusiais revoliucionieriais.

Kai Kromvelis saugiai atgulė į kapą (tiesa, vėliau jis buvo ekshumuotas, surakintas grandinėmis ir pakartas), 1660 m. Karolis II grįžo iš tremties Prancūzijoje ir Olandijoje. Prasidėjo Renesanso laikotarpis, kurio metu tarp karaliaus ir Parlamento vėl atsinaujino trintis. 1685 m. į sostą sėdęs Karolio brolis Jokūbas II kaip įmanydamas stengėsi, kad Anglija sugrįžtų į katalikų rankas. Protestantiškajai Anglijai šito pasirodė per daug. Įsižiebusi „Šlovingoji revoliucija" Jokūbą nuvertė nuo sosto ir 1689 m. iš Olandijos pakviestas Viljamas Oranietis kartu su savo žmona ir Jokūbo II dukra Marija kartu pradėjo valdyti šalį. Skirtingai nuo puritonų revoliucijos, šioji apsiėjo be kraujo.

Nepaisant viso šito sąmyšio, religinio (visų šalių) fanatizmo, asmeninių ir visuomeninių tragedijų, visais kitais atžvilgiais XVII amžius Anglijos istorijoje buvo pats iškiliausias. Tuomet pasirodė visa gausybė daugelyje sričių – meno, literatūros, muzikos, filosofijos ir ypač mokslo – pasižymėjusių figūrų. Išsilaisvinę iš popiežiaus Inkvizicijos pančių, varžiusių jų garsiuosius italų bendraamžius, pvz., Galilėjų (*Galileo*), anglų mokslininkai, pvz., Niutonas (*Newton*) galėjo nevaržomas tyrinėti ir makrokosmosą (visatą), ir mikrokosmosą (žmogaus



Piešinys iš 1685 m. Diufūro (Dufour) veikalo apie kavą, arbatą ir šokoladą, kuriame vaizduojamas gėrimais besimėgaujantis turkas, kinas ir actekas. Chocolatiere *ir* molinillo *yra pokolonijinių laikų išradimas.*

kūną). Niutonas atrado gravitacijos dėsnį ir ištyrė Saulės sistemos paslaptis, o Viljamo Harvio (*William Harvey*) dėka prasidėjo Galeno medicinos žlugimas, mat buvo nustatyta kraujo apytaka.

Štai tokia buvo Anglija, kurioje vyrai ir moterys pirmą kartą paragavo alkaloidų turinčių gėrimų: arbatos, kavos ir šokolado. Nors šie gėrimai atsirado skirtinguose žemynuose – Azijoje, Afrikoje ir Amerikoje – ir į Angliją pateko skirtingais keliais, visi jie pasirodė kone vienu metu (vos keliais metais kava atsirado anksčiau).

Nors iki šiol mažai tesame kalbėję apie kavą ir arbatą, kurios anuomet jau buvo pradėjusios užkariauti žemyninę Europą, kartkartėmis netgi išstumdamos šokoladą, ir ilgainiui tapo populiariausiais karštaisiais gėrimais. Pradėkime nuo kavos. Jos šaltinis *Coffea arabica* Afrikos šiaurės rytuose augantis krūmokšnis, kuris dėl kofeino turinčių uogų buvo pradėtas auginti Etiopijos aukštumose, tačiau jau XIV ar XV a. krūmas buvo auginamas ir Raudonosios jūros pakrantėse. Venecija Europoje visuomet buvo didieji Vidurio Rytų, kur arabų

pirkliai godžiai gėrė kavą, prekybiniai vartai, tad nėra ko stebėtis, kad XVII a. pr. „ramią respubliką" pasiekė iš Konstantinopolio ir Kairo atėjęs kavos gėrimo paprotys. 1638 m. kava Venecijoje buvo pardavinėjama už nežmonišką kainą kaip gydomasis produktas, atvežtas iš Egipto. Kaip ir šokolado atveju, vos pasirodžiusi Europoje, kava plito kaip vaistas, medikų įvertintas kaip „karštas ir sausas" (todėl susietas su blužnimi ir choleriko temperamentu).

Manoma, kad pirmasis kavos gėrėjas Anglijoje buvo iš Kretos atvykęs Oksfordo Baliolo koledžo studentas, 1647 m., po ką tik praūžusio pilietinio karo, virdavęs ją savo kambaryje. Tik nėra žinoma, ar kaip vaistus, ar malonumui, ar tiek dėl vieno, tiek dėl kito. Pirmieji kavos namai, kurių savininkė buvo žydė, 1650 m. taip pat buvo atidaryti Oksforde. Kromvelis leido žydams sugrįžti į Angliją, iš kurios kone prieš keturis šimtmečius juos buvo išvaręs Edvardas I. Didžioji šių žydų dalis atvyko iš Olandijos, kurioje kava ir arbata jau buvo spėjusi paplisti. Po poros metų anglų pirklio graikų kilmės tarnas kavos namus atidarė ir Londone. Kavos jis įsigijo iš Smirnos, osmanų turkų valdomo krašto. 1663 m., pirmaisiais Renesanso metais, Anglijos sostinėje jau buvo ne mažiau kaip 82 kavos namai, kurių didžioji dalis stovėjo prie biržos (seniai žinomas kavos gėrimo ryšys su verslu). Tačiau, kaip vėliau turėsime progos pastebėti, šiose įstaigose buvo gurkšnojama ne tik kava.

Arbatos krūmas iš tiesų yra kamelija (mokslinis jo pavadinimas yra *Camellia sinensis*), kuris prieš daugelį tūkstančių metų buvo pradėtas auginti Kinijoje dėl arbatai skinamų lapų. Maždaug 800 m. jis jau buvo žinomas ir Japonijoje. XVI a. europiečiai apie šį gėrimą galėjo pasiskaityti portugalų ir venecijiečių veikaluose, tačiau mažai teišmanė, kas iš tiesų tai yra. Kai 1585 m. į Romą iš Japonijos jėzuitai atsivežė keturis jaunus ypač egzotiškos išvaizdos samurajus, kurie buvo pristatyti popiežiui Sikstui V, italai pastebėjo, kad šie ruošia ir geria arbatą, tačiau pamanė, kad tai paprasčiausias karštas vanduo – tai juos tiek pat apstulbino kaip ir jų valgymas medinėmis arba dramblio kaulo lazdelėmis[62].

Pirmą kartą arbatą, kaip prekę, į Europą atvežė Olandijos Rytų Indijos kompanija – pirmoji siunta atkeliavo 1610 m. Panašiai kaip kavos ir šokolado atveju, šioji taip pat turėjo pritikti prie anuometinės medicinos teorijų: pavyzdžiui, 1687 m. kažkoks Džonas Jakobas Mangetas (*John Jacob Mangetus*) pareiškė, kad arbata esanti „saikingai karšta ir sausa", taigi, tinka vartoti pakilus karščiui, skaudant galvai, astmos ar podagros priepuolio metu, kai smarkiai plaka širdis, susidarius inkstų akmenims ir kai norima nepasigerti. Jis bandė įrodinėti, kad ja piktnaudžiaujančios belgų moterys, nors ir neaišku, ką jis turėjo omenyje[63].

Pirmoji angliška arbatos reklama pasirodė 1658-ųjų rugsėjo 6-ąją, tais pačiais metais, kai mirė „valdovas gynėjas". Tačiau dėl anuomet ir visą amžių didelės kainos, arbatos buvo parduota ir suvartota tik labai nedaug. Turėjo praeiti dar nemažai laiko, kol Anglija tapo arbatos gėrėjų tauta. 1660-ųjų rugsėjo 25-ąją Samuelis Pepisas (*Samuel Pepys*) savo dienoraštyje (kurį pradėjo rašyti tų pačių metų sausio pirmąją) rašė: „Ir galiausiai pasiųstas atnešti puodelio arbatos (kinų gėrimo, kurio anksčiau niekuomet nesu ragavęs), jis išėjo."[64] Galite būti tikri, kad šis smalsus ir nuostabus žmogus buvo pirmasis Anglijoje paragavęs šio egzotiško gėrimo.

Į Angliją patekęs šokoladas mažai atsiliko nuo arbatos ir kavos – jei apskritai nors kiek atsiliko. 1655 m. Kromvelio pajėgos iš ispanų atėmė Jamaikos salą, kurioje klestėte klestėjo kakavmedžių plantacijos. Nuo tų metų Jamaika tapo svarbiausia Anglijos šokolado tiekėja. 1657 m. kažkoks verslininkas anglų laikraščiuose jau reklamavo šokoladą. 1659-ųjų birželio 12–23 d. *Needham's Mercurius Politicus* buvo išspausdintas toks pranešimas:

> Karalienės skersgatvyje, Bišopgeito gatvėje, prancūzas prekiauja nuostabiu Vakarų Indijos šokolado gėrimu. Anksčiau jis pardavinėjo jį Malonės bažnyčios gatvėje ir Klemenso šventoriuje. Tai pirmas Anglijoje šokoladu prekiaujantis žmogus. Čia jūs galėsite jo paragauti jau paruošto, nebrangiai patys jo pasigaminti ir tuo pačiu išmokti tai da-

ryti. Dėl vertingų savo savybių šokoladas yra itin vertinamas daugelyje šalių. Jis gydo ir saugo kūną nuo daugelio ligų, apie tai rašoma ir ten pat parduodamose knygose[65].

Tais pačiais metais Liudvikas XIV Danieliui Šaliu padovanojo šalies karališkąją šokolado monopoliją, tuo pabrėždamas absoliutų abiejų tautų skirtumą: Anglija buvo parduotuvių ir privačių įmonių savininkų šalis, o Prancūzija centralizuota ir autoritarinė karalystė, turinti didžiules, griežtai valdomas valstybines monopolijas. Prancūzijoje šokolado vartojimas buvo išskirtinė aristokratijos privilegija, o Anglijoje jo galėjo įsigyti visi, turintys pakankamai pinigų už jį susimokėti, be to, jo gaudavo visi kavos namų rėmėjai. Šokoladas vis labiau plito liaudyje.

Samuelis Pepisas (1633–1703), garsusis dienoraščių autorius, mums pasirodė kaip vienas simpatiškiausių to meto žmonių. Jei visiškai atvirai, atskleidęs savo ir kitų silpnybes, Pepisas pasirodė esantis didelių gabumų žmogus. Jis, viduriniosios klasės atstovas, iškilęs per sunkų darbą ir protą, tapo pirmuoju Anglijos admiraliteto sekretoriumi ir iki pasitraukdamas iš pareigų dvigubai padidino jūrų pajėgas. Būdamas patikimu Karolio II draugu jis pažinojo visas Anglijos įžymybes, taip pat ir jos mokslininkus (Jis buvo Karališkosios draugijos pirmininkas leidžiant Niutono *Principia*). Galima sakyti, kad jo šifru parašytas *Dienoraštis* yra langas į anuometinį ir jo paties gyvenimą.

Šokoladas buvo vienas mėgstamiausių jo dalykų. Nors Pepisas ir galėjo jo paragauti dar iki 1660 m., tačiau tais pačiais metais jam pradėjus rašyti dienoraštį (ir išplaukus laivu, kuriuo Karolis II buvo atplukdytas iš tremties), randame tokius žodžius: „Sugrįžęs namo radau gausybę man palikto šokolado, tačiau negalėjau suprasti, iš kur jis.“[66] 1663-ųjų sausio 6-ąją jis rašo: „Atsikėliau ir pusryčių ponas Krydas atnešė šokolado puodą.“[67] O štai jau kitų metų vasario 26-oji: „Atsikėliau ir pasirengęs jodinėti išėjau į lauką. Pakrantėmis nusigavęs iki Vestminsterio pasiekiau pono Krydo rūmus. Išgėriau šiek

tiek šokolado, pagrojau violončele..."[68] Panaši ir 1664-ųjų gegužės 3-iosios pradžia: „Atsikėliau ir susitvarkęs nuėjau pas poną Blandsą, kaip buvome susitarę. Čia išgėriau rytinę puikaus šokolado dozę."[69] Galima pasigėrėti ir tų pačių metų lapkričio 24-osios Pepiso atviravimu: „Vidudienį išėję su įgaliotiniu Petu drauge patraukėme į kavos namus išgerti šokolado, kuris pasirodė išties puikus!"[70]

Kavos namai anuomet jau buvo spėję tapti viena svarbiausių Anglijos institucijų, po šimtmečio įgijusi visuomeninę ir politinę reikšmę ir virtusi Anglijos klubu. Anuometinius kavos namus yra puikiai aprašęs italas Lorencas Magalotis (*Lorenzo Magalotti*), nuo 1668-ųjų iki 1688-ųjų gyvenęs Londone. Jis pasakoja, kad tai buvusios vietos

> ...kur viešai buvo prekiaujama kava, ir ne tik ja, bet ir kitais gėrimais, pvz., šokoladu, arbata, šerbetu (anuomet saldus vaisių gėrimas), alumi (su virtos paukštienos gabaliukais), sidru ir kitais gėrimais, priklausomai nuo metų laikų. Šiuose namuose būta įvairių kambarių...kuriuose galima išgirsti naujienas ar bent tai, kas manoma, kad yra naujiena, nesvarbu, ar tai būtų tiesa, ar ne. Pora valandų, žiemą praleistų prie židinio, ir rūkymas kainuoja ne daugiau kaip du soldi. Už gėrimus reikia susimokėti atskirai[71].

Kaip mums primena istorikas Ričardas Dunas (*Richard Dunn*)[72], tai iš tiesų buvo laikotarpis, kai formavosi dvi didelės politinės partijos: konservatoriai, „dievišką teisę" turintys rojalistai, ir liberalai, kaip paprastai, priešiškai nusiteikę Stiuartų atžvilgiu. Karolis II didžiai vertino Liudviko XIV absoliutizmą (iš Karaliaus Saulės jis slapčia buvo paėmęs subsidijų), tačiau Vaitholas anaiptol nėra Versalis – tai jis puikiai suprato 1675-ųjų gruodžio 29-ąją paskelbęs savo „deklaraciją, reikalaujančią uždaryti kavos namus", kuriuos jis laikė savivalės ir nežaboto šmeižto židiniais (galbūt todėl, kad juose neretai lankėsi liberalai). Kaip skelbė Karolis, nuo šiol bus uždrausti „bet kokie viešieji kavos namai, mažmenomis prekiauti ar vartoti kavą, šokoladą, šerbertą ar arbatą."[73] Kilo didžiulė nepasitenkinimo banga, tad monarchas jiems dar leido veikti šešis mėnesius. Tačiau tai buvo Angli-



Tipiškas XVIII a. Londono kavos ar šokolado namų vaizdas. Karolis II nesėkmingai bandė uždrausti šias įstaigas, laikydamas jas maišto kurstymo židiniais.

jos demokratija, o ne Prancūzijos absoliutizmas, todėl šis beprasmis Karolio dekretas greitai buvo pamirštas.

Kavos namų lankytojai, kurie anaiptol nebuvo pasiturintys žmonės, privalėjo pamąstyti ir apie savo piniginę: šokoladas buvo brangesnis už kavą, tačiau brangiausia buvo arbata. Nors ir pigiausia, kava suteikė didžiausią stimuliuojantį poveikį, štai kodėl veikiausiai ir patys namai vadinosi kavos, o ne šokolado namais.

XVII a. Anglijos šokolado mėgėjai apie savo mėgstamus gėrimus turėjo galimybę pasiskaityti išsamiuose, anglų kalba parašytuose veikaluose. Vienas geriausių buvo Viljamo Hjugso (*William Hughes*)[74] *Amerikos gydytojas*, išspausdintas Londone 1672 m. Jame, remdamasis savo paties patirtimi Naujojo pasaulio tropikuose ir ispanų autoriais, autorius Anglijos vartotojui gana smulkiai išdėsto kakavos gamybos ir jos paruošimo būdus. Kito veikalo autorius buvo Filipas S. Diufūras

(*Philippe S. Dufour*), atrodo, vienas iš daugelio hugenotų pabėgėlių, ypač praturtinusių Anglijos gyvenimą ir prekybą. Papasakojęs mums apie savo kilmę ir populiarumą Ispanijos rūmuose Diufūras tvirtina, kad šokoladas „tarp Anglijos džentrių vėliau itin paplito kaip maisto produktas" (atrodo, kad jis nėmaž nepaisė fakto, jog daugiausiai jo buvo suvartojama kavos namuose). Lygindamas anglų šokolado paruošimo ir gėrimo būdą su indėnų ir ispanų, Diufūras išreiškia nepasitenkinimą:

> Paprastai mes Anglijoje šokoladą verdame vandenyje, o kai kurie, idant jo skonis pagerėtų, tačiau taptų mažiau sveikas, dar įplaka kiaušinių ar įpila pieno. Yra ir kitas būdas – šokoladą virti vandenyje, kol šio paviršiuje išplaukia riebi masė, sergint, kad nebūtų pernelyg didelė ugnis ir jis nepervirtų. Tačiau tokiam paruošimo būdui aš niekaip negalėčiau pritarti, nes riebalai, būdami žemiškos prigimties, paprastai nusėda ant dugno, o visa kita laikosi paviršiuje. Tokiu būdu geriamas (kakavos sviestas) atpalaiduoja skrandį ir sumažina apetitą, o tai nulemia melancholijos atsiradimą[75].

Esame jau gerokai nutolę nuo Baroko laikų toskanietiškos šokolado prabangos! Redžio Kozimui III sugalvoti prabangūs ir neskubūs paruošimo būdai nieku gyvu negalėjo įsitvirtinti „krautuvininkų tautoje". Anglija netruko tapti didžiausia pasaulyje prekybine jėga, o jos gyventojai nuolatos kažkur skubėjo. Štai tuomet ir atsirado greitasis Diufūro šokolado paruošimo būdas, kuris, pasak jo, ypač pritiko „verslo žmonėms".

DIUFŪRO ŠOKOLADO PARUOŠIMO BŪDAS

> Šokolado gabalą sugrūskite grūstuve arba susmulkinkite jį iki miltelių. Viską sumaišykite su cukrumi ir masę supilkite į nedidelį puodą su verdančiu vandeniu. Paskui nuėmę puodą nuo ugnies „gerai jį apdorokite nedideliu malūnėliu. Jei jo neturite, keletą kartų jį perpilkite iš vieno indo į kitą (klasikinio laikotarpio majų atgarsiai), tačiau pastarasis būdas nėra toks geras." Tik nenugriebkite nuo jo „putų"[76].

Neigiamas požiūris į kavą, arbatą ir šokoladą, ypač pastarąjį, atsispindėjo Martino Listerio veikale *Kelionė į Paryžių 1698 m.* Kodėl Paryžiaus gyventojai, ypač moterys, taip nutuko? Viena iš priežasčių yra ta, kad jos pernelyg pripratusios prie „stipriųjų vandenų" ir stipriųjų vynų. Tačiau antroji – kasdienis piktnaudžiavimas kava, arbata ir šokoladu su pernelyg dideliu cukraus kiekiu. Štai kokie jo samprotavimai šių gėrimų atžvilgiu:

> Išties gausybė dalykų yra prikalbėta apie šiuos gėrimus, priklausomai nuo gėrėjų humoro jausmo ir vaizduotės. Man netgi atrodo, kad taip pačios Dievo Apvaizdos valia yra mažinamas žmonių skaičius, sutrumpinant jų gyvenimą, sakytumei, būtų ištikęs koks nebylus maras. Šokolado mėgėjai tvirtina, esą jis gerina virškinimą, jei jo suvalgysi prieš dvi valandas iki pietų. Ir tai tiesa, kas galėtų tuo suabejoti? Kalbama, kad išgėręs šokolado iškart pasijunti gerokai alkanesnis, nei jaustumeisi, jei būtum jo negėręs. Skrandyje pajutęs silpnumą ir alkį lauki nesulauki pietų. Greitai iš organizmo pašalinamos maisto medžiagos, man atrodo, nėra labai naudingos, todėl pati Gamta stengiasi jų atsikratyti. Yra visa gausybė dalykų, kurie mums sukelia klaidingą alkio pojūtį.
>
> Nėra abejonių, kad laukinių indėnų ir net kai kurių mūsiškių skrandžiai tai gali suvirškinti. Tačiau, šiaip ar taip, išlepinti mūsų kūnai vis viena negali jo daug apdoroti. Švelniausių organizmų, bent jau jų skrandžių, veiklai padeda laisvinamieji, visa nustumdami tolyn į žarnyną. Tačiau tai jį sekina ir griauna gamtos dėsnius[77].

Vienas garsiausių ir daugiausiai cituojamų knygos apie šokoladą anglų autorių buvo dr. Henris Stabsas (*Henry Stubbes*) (arba Stubbe, arba Stubbs; 1632–1672), filosofo Tomo Hobso (*Thomas Hobbes*) draugas. Kalbama, kad Stabsas buvo didelis „šokolado meno" žinovas. Pasak jo, pati kakavos ankštis nėra kenksminga, tačiau didžioji dauguma į šokoladą dedamų prieskonių – taip.

Gamindamas šokoladą Karoliui II, jis padvigubino įprastinį kakavos pupelių kiekį. Nors „šaltiems" organizmams Stabsas pataria

į mišinį įmaišyti kvapiųjų pipirų, cinamono, muskato riešuto ir gvazdikėlių (autoritetingi ispanai jau buvo suspėję juos pasmerkti kaip „karštus"). Be to, jam buvo žinomi ir kvapieji Toskanos priedai – muskusas, ambra, citronas ir citrinos žievelė. Stabsas pataria į šokoladą, kuriame įplaktas kiaušinis ir įpilta pieno, įmaišyti balto sauso vyno (chereso) – vieną šaukštą lėkštei (anais laikais anglai neretai šokoladą ir kavą gerdavo iš lėkščių, o ne puodelių). Nenuostabu, kad su tokiais priedais, pasak Stabso, viena šokolado uncija maistiniu atžvilgiu prilygsta vienam svarui jautienos.

Stabsas tvirtai tikėjo, beje, kaip ir didžioji jo bendraamžių dalis Anglijoje ir visame žemyne, kad šokoladas yra puikus afrodiziakas. Jo panegirika tariamoms šios medžiagos erotinėms savybėms buvusi tokia didelė, kad ją visą ir pacituosime:

> Didelę šokolado naudą meilės reikaluose, sėklidžių įtrinimą balzamu arba sultimis jau yra atradęs vienas mokytas mūsų tėvynainis, todėl nė nebedrįsčiau ką nors daugiau prie to pridurti, nors, mano galva, galėčiau kalbėti šia tema nesijausdamas nepadoriai ar nejaukiai. Įtakingas Romos kazuistas Gersonas yra parašęs *de Pollutione Nocturna*, kuriame mėgino pateisinti nesantuokinius vienuolyno gyventojų ryšius. Isterijos priepuoliai, hipochondrinė melancholija, meilės aistros, sekinantis silpimas ir spermos perkaitimas – štai kokios to trūkumo negalios, kurias pašalinti galėtų tik natūralūs instinktai. Mes galime tik žavėtis didžia Mozės išmintimi, kuris griežtai kalbėjo prieš Izraelio dukterų kekšavimą, tačiau tas pats didis įstatymdavys ypač rūpinosi, kad jos laiku ištekėtų. Tuo remdamiesi kazuistai pritarė protestantų dvasininkų vedyboms. Adomui rojuje taip pat buvo liepta daugintis ir veistis. Štai kodėl, mano nuomone, reikėtų atleisti už šį nukrypimą, mat šiame veikale apie šokoladą jis itin dera: jei jį būtų žinojusi Rachelė, nebūtų puolusi Jokūbui ieškoti mandragoros šaknies. Jei jo kada būtų paragavę lengvai įsimylintis ir karingas turkas, jis išsyk būtų pamiršęs savąjį opiumą. Jei jo būtų paragavę graikai ir arabai, jie išsyk būtų užmiršę, kas pakelia jų „gaidžiukus", be to, nėmaž neabejoju, kad jūs, anglų džentelmenai, labiau jį vertintumėte nei savo dre-

> bučius, ančiuvius, *Bononia* padažus, savo gaidžių ir ėriukų akmenis, sojas, kečupus, ispaniškus skaudvabalius, ispaniškus vabalus ir kiaušinių baltymus, nes jūsų nebūtų įmanoma prilyginti neišauklėtiems indėnams. Štai kodėl jūs ypač pagarbiai ir palankiai turite vertinti šį nedidelį pamfletą, kuriame nurodyti patikimiausi pastebėjimai[79].

Galima tik įsivaizduoti, kad išspausdinus šiuos pastebėjimus, prekyba šokoladu Londone turėjo gerokai išaugti. Atsitiktinai jame buvo pateiktas gana išsamus sąrašas ir kitų maisto produktų ir medžiagų, kurios, kaip tuomet buvo tikima, turėjo skatinti lytinį potraukį. Atrodo, kad keletas jų nežymiai priminė stebuklingą mokymą apie panašumą (panašus gimdo panašų).

Už Europos ribų

Štai tokia ilga šokolado kelionė iš Centrinės Amerikos į Ispaniją, o iš ten – į kitus Europos kraštus, taip pat ir Angliją. Matyt Pepisas paragavęs jo Londone, jau netrukus sugrįžo atgal į Anglijos Šiaurės Amerikos kolonijas (nors neatmetama galimybė, kad jis ten atkeliavo tiesiai iš Jamaikos, salai išsilaisvinus iš ispanų valdžios). Tačiau, atrodo, labiausiai tikėtinas paaiškinimas būtų toks, kad aukšti Didžiosios Britanijos kolonijų pareigūnai, paskyrus juos į administracinius postus tokiose vietose kaip Virdžinija ir Masačusetsas, tiesiog atsivežė jo su savimi. Kad ir kaip ten būtų buvę, XVII a. pab. teisininkas Sevalas jau buvo liudininkas, kaip prie vieno tokių karaliaus vietininkų stalo susitinka Masačusetsas ir Meksika.

Šokoladas niekuomet rimtai nesiveržė į kavą pamėgusius Artimuosius Rytus: dr. Stabso minėtas „lengvai įsimylintis ir kovingasis turkas“ jį bus paniekinamai atmetęs. Džiovanis Frančeskas Gemelis Kareris (*Giovanni Francesco Gemelli Carreri*) buvo dar vienas nuotykius mėgstantis ir aplink pasaulį keliavęs italų pirklys, iš namų išvykęs 1693 m. ir sugrįžęs tik 1699 m. Apsilankęs

Turkijos pakrantėse įsikūrusiame Smirnos mieste dėl šokolado jis vos nepateko į bėdą:

> Ketvirtadienį manęs aplankyti atėjo Aga iš Seido. Pavaišinau jį šokoladu, tačiau šis laukinis, atrodo, niekuomet nebus jo ragavęs, o galbūt jis buvo labai girtas arba tabako dūmai jam bus padarę tokį poveikį. Jis ant manęs baisiai supyko ir apkaltino, esą aš tyčia pasiūlęs jam šio gėrimo, mat norėjęs sukelti jame sumaištį ir išmušti jį iš vėžių. Trumpai tariant, jei jo pyktis nebūtų atslūgęs, man tikrai būtų prastai baigęsi. Ir būčiau teisingai nubaustas, kam tokį netašytą žmogų išdrįsau pavaišinti šokoladu[80].

Pasiteiravome savo draugo Čarlzo Perio (*Charles Perry*), Artimųjų Rytų ir Centrinės Azijos virtuvių žinovo, kodėl šokoladas niekuomet šioje pasaulio dalyje taip ir nebuvo priimtas. Jis mums parašė:

> Neretai suku galvą, kodėl taip yra. Kartus ir saldus šokolado skonis turėtų pritikti toje pasaulio dalyje, kur taip mėgstami riešutiniai pyragaičiai. Gali būti, kad kavos kultas ir kavos namuose įsigalėjęs gyvenimo būdas atitolino šokolado gėrimo paplitimą ankstyvuoju laikotarpiu. Be to, čia dar bus prisidėjusios ir oro sąlygos, nepalankios šokoladui, mat jis tirpsta[81]. Tačiau, atrodo, svarbiausia priežastis čia bus kultūrinis konservatizmas. Galima prisiminti ir žemės riešutus, kurie nežymiai išstūmė tradicinius riešutus pyragaičiuose.

Atrodo, kad paskutinis Čarlzo Perio paaiškinimas bus kaip pirštu į akį: kultūrinis konservatizmas. Šis dalykas iki šiol taip ir liko paslaptimi.

Šokoladas niekuomet nėra užkariavęs Indijos, Pietryčių Azijos ar Tolimųjų Rytų (išskyrus katalikiškus Filipinus). Į rytus keliaudami portugalų pirkliai ir jėzuitų misionieriai pasiimdavo jo su savimi, tačiau vietos gyventojai menkai juo tesidomėjo. 1993 m. tikėdamasis atversti kinų gomurius netoli Beidžingo „Cadbury Schweppes“ pradėjo statyti bendrą šokolado įmonę. Tačiau žurnale buvo paskelbta



liūdna žinia, kad kinai suvartoja vos vieną barelį šokolado, kai šokoholikai britai per tą patį laiką jo suvartoja iki 1000![82]

Kaip jau esame minėję, šokoladas Azijoje įsitvirtino tik Filipinuose, kuriuos 1543 m. užkariavo ispanai, o 1898 m. ši ispanų valda perėjo JAV. Gemelis Kareris pažymi: „Iš Naujosios Ispanijos į Filipinus jie atvežė kakavos augalų, kurių, nors ir kiek pakitusių, čia tiek prisidaugino, kad jau netrukus be šios Amerikos naujovės jie nebegalėjo įsivaizduoti savo gyvenimo“[83]. Jo laikais šokolado puodelis buvo įprastas ant „prabangiausių stalų“. Filipinai tapo tikru šokolado šaltiniu, o šis jėzuitų misionieriams ir portugalų verslininkams tapo vienintele pragyvenimo galimybe tokiose vietose kaip Siamas. Iki šiandien karštą ir tirštą šokoladinį gėrimą, paveldėtą iš ispanų visoje saloje į katalikybę atsivertę filipiniečiai būtinai geria per tradicinius Kalėdų pusryčius. Netgi šimtmetį trukusi Amerikos įtaka nepajėgė jo išstumti.

Tačiau tikroji šokolado pergalė taip ir liko Baroko laikų Europa.

ŠEŠTAS  SKYRIUS

Šaltinis



1493 m. vienu brūkštelėjimu ant popieriaus lapo visas Naujasis pasaulis buvo padalintas į dvi dalis. Plunksnakotį rankoje laikė labiausiai ištvirkęs Renesanso laikų popiežius skandalingo asmeninio gyvenimo Aleksandras VII Bordžija šventeiviška tonzūra ir gašliomis lūpomis. Kitais metais pasirašius Tordesilos sutartį, šia popiežiaus bule Ispanijai buvo atiduota viskas į vakarus nuo tariamos šiaurės pietų linijos, o į rytus – viskas atiteko Portugalijai. Nereikia nė minėti, kad nė su vienu šių tolimųjų kraštų gyventoju nebuvo tartasi dėl jo ar jos likimo. Brazilija tapo Portugalijos valda, o visa kita, bent jau laikinai, atiteko Ispanijai.

Iš pradžių didžiąja dalimi tai buvo teorinės dalybos, tačiau vėlesni Korteso, Pizaro ir kitų užkariavimai pavertė tas žemes Ispanijos nuosavybe. Neilgai trukus šioje didžiulėje teritorijoje Ispanijos karaliaus valdžia įdiegė didžiulį administracinį, karinį, religinį ir prekybinį valdymo tinklą, per kurį visa galia iš Vest Indijos karališkosios tarybos, kurios centras buvo Sevilijoje, nutekėjo regiono karaliaus vietininkams. Komercinės ispanų valdomos Amerikos įmonės buvo didžiulės monopolijos su vientisa valdymo ir valiutos sistema, kokių, tiesą sakant, nepasitaikė nei anksčiau, nei vėliau. Nuo to laiko vietos

„indėnai“ buvo įkinkyti į darbą *encomienda* būdu – sistema, valdoma vietos ispanų žemių baronų, daugiausia buvusių konkistadorų. Kolonijos metropolijai tiekė aukso, sidabro ir žemės ūkio produktų. Visos gamybai skirtos medžiagos buvo vežamos iš Ispanijos. Bet kokia prekyba tarp Europos ir Amerikos turėjo pereiti per Viduržemio jūros Kadiso uostą, kuriame ją buvo galima griežtai kontroliuoti. Be to, į šį visaapimantį prekybinį tinklą buvo draudžiama įsitraukti bet kokiam užsieniečiui. Netgi kolonijoms tarpusavyje nebuvo leista prekiauti. Štai tokioje situacijoje buvo auginama ir vartojama kakava ir ja prekiaujama.

Naujoji Ispanija ir Centrinė Amerika: kolonijų verslo pradžia

Jau turėjome galimybę sužinoti, kad kakavos ir iš jos gaminamo šokolado kilmė yra susijusi su Centrine Amerika. Iki 1521-ųjų niekur kitur pasaulyje apie ją nebuvo girdėta. Taip pat žinome, kad jau pačioje jų žygio pradžioje godiesiems įsibrovėliams didžiulį įspūdį padarė didžiulė kakavos pupelių kaip „laimingų pinigų“ vertė, tai liudija ir siaubingas Alvarado plėšikavimas Motekuhzomos kakavos sandėliuose. Kadangi Naujosios Ispanijos (Meksikos) karaliaus vietininko galingojo Antonijo de Mendozos įsakymu buvo padaryta actekų duoklės sąrašo kopija, ispanai puikiai suprato ekonominę kakavos vertę imperijoje, kurią jie patys buvo sugriovę. Iš regionų – ypač Sokonusko (buvusio Sokonočko) – kurie kakava aprūpindavo ir actekų imperatorių, jie taip pat ėmė reikalauti duoklės kakava, šįsyk specialiai Ispanijos karališkajam iždui. Dar prieš Mendozos atvykimą į Meksikos žemę, duoklės kakava jau buvo pareikalavęs ir Ernanas Kortesas.

Ispanai, kaip ir kiti europiečiai, pirkdami ar parduodami prekes jas sverdavo, tačiau Centrinės Amerikos gyventojai, niekuomet ne-

turėję svarstyklių, sandorius atlikdavo skaičiuodami. Nors kai kurie ispanų biurokratai pareiškė, esą prekyvietėse kakavos pupeles yra būtina sverti, jau netrukus jie suvokė, kad sumanūs vietos gyventojai juos apsukdavo net keletu šimtų pupelių. Todėl naujai įkurto Mechiko miesto *cabildo* (miesto valdytojas) išleido įsakymą, kad prekiaujant kakavos pupelėmis reikia jas skaičiuoti, o ne sverti. Juk tai buvo pinigai, o auksinių monetų niekas neparduoda pagal svorį. Visą kolonijinį laikotarpį visoje Centrinėje Amerikoje ir baltaodžiai, ir indėnai, ir metisai (maišyto kraujo), atlikdami nedidelius prekybinius sandorius, atsiskaitydavo kakavos pupelėmis. Štai ką rašė apie kakavą Centrinės Amerikos keliautojas ir pirmasis archeologas Efraimas Dž. Skvajeris (*Ephraim G. Squier*) savo knygoje „Centrinės Amerikos valstybės", pasirodžiusioje 1858 m.: „Tiesą sakant, visuose pagrindiniuose Centrinės Amerikos miestuose [kakavos pupelės] vis dar naudojamos kaip atsiskaitymo priemonė, mat nesant mažesnės nei trijų centų monetos, tai yra ypač pravartu įsigyjant nebrangias prekes. Anksčiau du šimtai pupelių prilygo vienam doleriui, manau, taip yra ir dabar."[1]

Ankstyvuoju pokolonijiniu laikotarpiu Meksikoje ir Gvatemaloje (į kurios sudėtį anuomet pateko ir Čiapasas) šokolado gėrimu daugiausiai mėgavosi vietos gyventojai, mat ispanams jis pasirodė neskanus. Tačiau dėl XVI a. vid. prasidėjusių pokyčių (apie juos esame kalbėję ketvirtame skyriuje), kuriuos nulėmė pusiasalio ir kreolų ispanai, šokolado vartojimas nepaprastai išaugo, ypač Meksikoje. Per ateinančius porą šimtmečių šokolado gėrimas, ikikolonijinio periodo Centrinėje Amerikoje ir Europoje buvęs brangi visuomenės žiedo prerogatyva, paplito tarp visų klasių atstovų, netgi tarp dvasininkų. 1779 m. rašytame laiške karaliaus vietininkas pažymi:

> Šioje šalyje (Naujojoje Ispanijoje) kakava yra pagrindinis produktas ne tik tarp aukštų visuomenės atstovų, kaip ir kituose kraštuose, bet ir tarp neturtingų žmonių, ypač tarnų, tiek kaimo, tiek miesto, gaunančių šokolado davinį. Skaudu girdėti šių regionų gyventojų, ypač reli-

gingų vyrų ir moterų, skundus, kad dėl monopolijos ir prasto derliaus kakavos kaina smarkiai šoktelėjo[2].

Kaip turėjome progos pastebėti praėjusiame skyriuje, XVII a. Baroko laikų Europoje šokolado vartojimas buvo pasiekęs beprotybę, ir nors jo vartojimas apsiribojo viduriniu ir aukštesniuoju visuomenės sluoksniu, jis išplito po visą žemyną. Dėl atsivėrusios Europos rinkos šokolado poreikis išaugo dvigubai. Tačiau tuo pat metu gerokai sumažėjo Centrinės Amerikos indėnų, kurių rankomis didžiąja dalimi ir buvo gaminamas šokoladas. Tai buvo didžiausios kada nors planetą ištikusios katastrofos pasekmė, mat vietinius Vakarų pusrutulio gyventojus užpuolė Senojo pasaulio ligos, su kuriomis jų organizmas visiškai nepajėgė kovoti. Neigiamą poveikį darė ir blogas ispanų elgesys jų naujai įkurtose kasyklose, plantacijose ir gyvulių ūkiuose. XVII a. pab., kai nutukęs ir moraliai žlugęs Kozimas III Medičis patenkintas gurkšnojo savo kvapujį šokoladą, vos dešimčiai procentų indėnų pavyko ištverti šį holokaustą. Ši baisi katastrofa padarė didžiulį poveikį geografiniam kakavmedžių paplitimui, kakavos kelionei prekybiniais keliais Amerikoje ir anapus Atlanto – Europoje. Centrinės Amerikos vaidmuo šioje istorijoje pamažu ir negrįžtamai pradėjo smukti.

Sokonuskas, ilgą laiką buvęs svarbiausia pasaulyje kakavos augavietė, iš tiesų yra didžiulių Ramiojo vandenyno lygumų, prasidedančių Teuantepeko Istme ir besidriekiančių žemyn iki Gvatemalos ir Salvadoro sienos, dalis. Jaunystėje keletą metų esame paskyrę šioje lygumoje vykdytam archeologiniam projektui. Nepratusiems prie karšto klimato, didelės drėgmės ir (dieną ir naktį) nekrintančios aukštos temperatūros tai gali sukelti šoką. Tiesa, toje vietoje, kur ši įkaitusi lyguma susitinka su vulkaninės kilmės aukštumomis, kritulių kiekis yra didesnis ir apylinkės kur kas malonesnės. Tai Meksikos ir Centrinės Amerikos kraštas, kur iki pat XIX a. pab. buvo auginami kakavmedžiai. Šiame krašte jų buvo tokia gausybė, kad aukštumų majų karalystės nuolat varžėsi dėl šių žemių, o Sokonuską užkariavę actekai galėjo didžiuotis savo pačia naudingiausia pergale. Suvilio-

ti kakavos ispanai čia pasirodė netrukus po užkariavimo. Iš pradžių godūs konkistadorai bandė pavergti Sokonusko indėnus: vergo vertė buvo 2 auksiniai pesai, kakavos pupelių krovinys – 10, o kiaulė – 20 pesų[3]. Tačiau 1537 m. gegužės 29 d. popiežius Paulius III Farnezė paskelbė bulę *Sublima Deus*, pagal kurią ekskomunikuojamas kiekvienas indėną pavergęs krikščionis (tiesa, juodaodžių atžvilgiu tai nebuvo taikoma). Nors tai ir buvo veiksmingas šios praktikos ribojimas, *encomienda* institucija užtikrino, kad *encomenderos* priverstiniam darbui gautų reikiamą indėnų kiekį, tačiau tuo pačiu jie privalėjo pasirūpinti, kad indėnai atsiverstų į krikščionybę.

XVI a. pabaigoje Sokonuskas ir Gvatemala daugybę kakavos krovinių mulų keliais gabeno į klestinčias Oaksakos, Pueblos ir Mechiko prekyvietes. Iš šios prekybos pelnėsi ne tik ispanų biurokratai, tačiau ne mažiau ir dvasininkija – 1543–1563 m. vykęs Tridento susirinkimas uždraudė kunigams dalyvauti šiame versle, tačiau tai mažai tepadėjo. Jie ypač pyko matydami, kaip vienas po kito krenta kakavmedžių giraitėse plušantys indėnai. Bernalis Diasas del Kastiljo dejavo:

> Žvilgtelėkite į Sokonusko provinciją, plytinčią tarp Gvatemalos ir Oaksakos. Pasakysiu, kad 25-aisiais (1525) po ją keliavau aštuonias ar net dešimt dienų. Joje gyveno daugiau nei 15 000 gyventojų (tai yra ūkių šeimininkų), kurie turėjo nuosavus namus ir puikias kakavos plantacijas, o visa provincija atrodė nelyginant kakavmedžių sodas ir buvo neapsakomai graži, o štai dabar 578-aisiais (1578) ji tapo tokia tuščia ir apleista ir joje bus likę ne daugiau kaip dvylika šimtų gyventojų[4].

Dėl tokios padėties Diasas kaltino marą, vietos valdininkus ir dvasininkus, kurie čionykščiams neleisdavo nė minutėlei atsikvėpti.

Gubernatoriaus ir vietos valdininko tikslas buvo surinkti duoklę karališkajam iždui: 1820 m., vadinasi, praėjus trims šimtmečiams po užkariavimo, puikioji Sokonusko kakava vis dar buvo siunčiama Ispanijos karaliui ir jo rūmams. Tačiau mažėjant gamybai, sumažėjusį

čionykščių skaičių valdininkai mėgino kompensuoti dviem būdais: 1) darbui plantacijose vežė vietos gyventojus iš majų gyvenamų aukštumų; 2) skyrė prievaizdus prižiūrėti, kad būtų laikomasi reikalavimų gaminti daugiau. Tačiau abi priemonės ėjo perniek.

Kaip pažymi amerikiečių etnoistorikė Džeinin Gasko (*Janine Gasco*), Sokonusko indėnams, kuriems pavyko išgyventi, gyvenimas anaiptol nebuvo toks jau blogas, kadangi šiose plantacijose, kurias tiesiogiai kontroliavo patys indėnai, pagausėjo medžių ir išaugo jų savininkų turtas. 1549-ųjų pranešime buvo tvirtinama, kad regione nebuvo *encomenderos*, todėl patys indėnai turėjo juodaodžių vergų, valgė iš sidabrinių lėkščių ir jodinėjo žirgais[5] (tarp Naujosios Ispanijos čionykščių, kuriems buvo uždrausta auginti arklius, tai buvo išties naujas dalykas)[6].

Meksikos ir Gvatemalos aukštumų gyventojai kakavos stengėsi įsigyti kitur. Tai padaryti jiems tapo būtinybe, mat šokoladas jau buvo spėjęs pasidaryti labai svarbiu produktu. Niekas nebegalėjo sutürėti Meksikos ir Gvatemalos gyventojų kasdien vartoti šokoladą (paprastai jį gerdavo be vanilės, mat buvo manoma, kad pastaroji kenkia sveikatai). Savo kelionės aplink pasaulį metu, 1594–1606 m., Florencijos pirklys Frančeskas Karletis (*Francesco Carletti*) buvo sustojęs vietovėje, vadinamoje Sent Džonatas, kažkur tarp Gvatemalos ir Salvadoro pasienio, kur buvo užauginama daug kakavos. Karletis pasakoja, kad šokoladą vartoja tiek vietos gyventojai, tiek ispanai, tiek ir „kitos tautybės čia patekę žmonės“: „Kartą paragavę, jie taip prie jo pripranta, kad sunkiai susilaiko neišgėrę jo kas rytą ar vėliau dieną, stojus karščiui, ar laive, nes nešiojasi jį dėžutėse su prieskoniais arba gabalėliais, kurie įmesti į vandenį kaipmat ištirpsta.“[7]

Įdomi ir netgi pamokanti istorija apie pripratimą prie šokolado yra susijusi su Tomasu Geidžu (*Thomas Gage*). 1648-aisiais pasirodžiusi jo knyga *Anglas amerikietis, jo kelionė jūra ir sausuma, arba Nauja Vest Indijos apžvalga* yra svarbiausias šaltinis apie XVII a. majus. Gimęs 1600 m. anglų katalikų šeimoje, Geidžas buvo išsiųstas į

Prancūziją, o vėliau ir į Ispaniją mokytis pas jėzuitus. Didžiam šeimos nepasitenkinimui galiausiai jis nutraukė bet kokius ryšius su savo mokytojais ir įstojo į dominikonų vienuolių ordiną. 1625 m. kaip dominikonų misionierius Geidžas išvyko į Naująjį pasaulį. 1637 m. jis grįžo į Seviliją. Tačiau 1640 m. atvykęs į Angliją Geidžas tapo anglikonu, sukeldamas dar didesnį artimųjų nepasitenkinimą. Dedikuotas pačiam Kromveliui *Anglas amerikietis* buvo prieš katalikus ir ispanus nukreiptas veikalas, kuriame atskleidžiama silpna ispanų gynyba Amerikos žemyne, o anglai raginami jį užkariauti. Tiesą sakant, 1655 m. Geidžas dalyvavo Kromvelio pajėgoms užimant Jamaiką, o kitais metais ten mirė.

Geidžo istorija apie pripratimą prie šokolado atsitiko jam viešint Čiapa Realyje, kuris dabar žinomas kaip San Kristobalis de las Kazasas. Tai kolonijinis miestas, aplink kurį gyvena dešimtys tūkstančių aukštumų majų kaimiečių, tačiau iki šiol jokiam majui, išskyrus tarnus, ten neleidžiama praleisti nė vienos nakties. Nenuostabu, kad 1994 m. sausį kaip tik ten ir sukilo zapatistų išsivadavimo armija. Šiaip ar taip, mūsų tema mažai susijusi su majais, o veikiau su miesto aukštuomenės moterimis. Pasakojama, kad pastarųjų skrandis buvo toks silpnas, jog jos nepajėgdavo ištverti net mišių, tarkime, iškilmingų mišių su pamokslu, neišgėrusios *jicara* karšto šokolado ar sirupo, idant pasistiprintų. Per patį mišių ar pamokslo vidurį joms jų atnešdavo tarnaitės indėnės, pertraukdamos dvasininkus ar pamokslininkus. Iš pradžių vyskupas mėgino žodžiu uždrausti panašią praktiką, tačiau tai tęsėsi ir toliau. Supykęs vyskupas ant bažnyčios durų iškabino įsakymą, kad ekskomunikuoja visus, drįstančius Dievo namuose šventųjų mišių metu valgyti ir gerti. Nepatenkintos, tačiau toliau laikydamosi savo, moterys pareiškė, kad daugiau nebevaikščios į katedroje laikomas mišias.

Tomasas Geidžas ir vietos dominikonų vienuolyno vyresnysis dėjo visas pastangas, kad sušvelnintų padėtį, ir įspėjo vyskupą, kad miestiečiai grasina jo gyvybei, tačiau vyskupas buvo nepalenkiamas ir tvirtino, esą jo gyvybė, palyginti su Dievo garbe ir Jo namų šven-



tumu, yra vieni niekai. Indėnės tarnaitės ir toliau nešiojo šokoladą į bažnyčią ir kildavo tikra suirutė, nors dvasininkai mėgino užkirsti tam kelią. Žmonės apleido katedrą, nes dalyvauti mišiose visi vaikščiojo į vienuolynus – taigi visiems, atsisakiusiems lankytis katedroje, vyskupas paskelbė kitą ekskomuniką.

Vėliau išgėręs šokolado vyskupas pasiligojo (kaip turėjome galimybės įsitikinti, tai buvo mėgstamas nuodijimo būdas abiejose pusrutulio pusėse). Po aštuonių dienų jis mirė, maldaudamas Dievo pasigailėti tų, kurie į jį pasikėsino. Manoma, kad žudikai buvo Geidžo pažįstama ir vienas vyskupo pažų – buvo kalbama, kad su juo ta moteris turėjusi intymių santykių. Pažas į *jicara* įpylė užnuodyto šokolado. Esą iš čia kilusi dainelė, kuri XVII a. pasklido po visą Centrinę Ameriką: „Atsargiai su Čiapaso šokoladu."

Keliais puslapiais toliau Geidžas pateikia smulkų kakavos ir šokolado gamybos aprašymą, nepamiršdamas paminėti net prieskonių, kuriais jis buvo gardinamas. Jis atidžiai perskaitė, ką apie tariamas gydomąsias jo savybes ir veiksmingumą rašo Kolmeneras de Ledesma. Ten pat pateikia savą žodžio „šokoladas" etimologiją, kuri, tiesą sakant, yra gana neteisinga, tačiau nepaisant to, neretai cituojama kulinarinių knygų autorių. Anot Geidžo, šis žodis yra kilęs iš žodžio *atle*, kuris Meksikos nahuatlių kalba reiškia „vandenį" (tai daugiau ar mažiau yra teisinga). Be to, tai susiję su garsu, išgaunamu *molinillo* plakant šokoladą – čoko, čoko, čoko – iš čia esą ir kilęs žodis „šokoladas". Atrodytų „tikrai teisinga" istorija, tačiau mažai tikėtina.

Kolonijinėje Centrinėje Amerikoje, kaip ir katalikiškose Europos šalyse, Bažnyčia buvo paskelbusi draudimų, ypač susijusių su šokolado vartojimu pasninko metu, kurių buvo ir paisoma, ir nevisiškai. Atrodo, kad religinėms brolijoms buvo sunku apsispręsti, ar dėvintiesiems abitą šokoladą reikėtų apskritai uždrausti ar ne. Pavyzdžiui, Naujosios Ispanijos Jėzaus draugija 1650 m. birželį paskelbė aktą, kad jėzuitams draudžiama vartoti šį gėrimą, tačiau jau netrukus jis buvo atšauktas, nes paaiškėjo, kad neįmanoma jo laikytis, o dauguma studentų dėl jo net metė mokyklą.



Yra likę gausybė anekdotų iš kolonijinės Centrinės Amerikos laikų apie religinius ir pasaulietinius dvasininkus, garsėjusius savo šventumu ir susilaikymu nuo pasaulietinių malonumų: tarp jų vengiamų dalykų neretai yra minimas ir šokoladas. Štai vienas apie Gvatemalos šventąjį palaimintąjį Pedrą Betankūrą (*Pedro Betancourt*), mirusį 1667 m. Pasak jo įkurtos brolijos – belemitų – pasakojimų, šis šventas vyras šokoladą gamindavosi iš sūrio ir duonos, šokolado nuograndų ir juodojo cukraus gabaliukų, kurių aptikdavo sandėliuke. Istorija tokia:

> Didžiai religingo palaimintojo Pedro namuose sykį buvo pasiūlyta šokolado ir Dievo tarnas jį priėmė su sąlyga, kad jį gaminantis asmuo sukalbės *Salve* angelų Karalienei. Šio geradario duktė nuėjo gaminti šokolado, tačiau plakdama užmiršusi sukalbėti *Salve*. Mergaitė nunešė *jicara* palaimintajam Pedrui, o šis vos jo paragavęs išsyk atidavė, ir prakalbo kaip tas, kuris ką tik atpažino kaltę: „Šio šokolado skonis nėra panašus į *Salve Regina*.“[10]

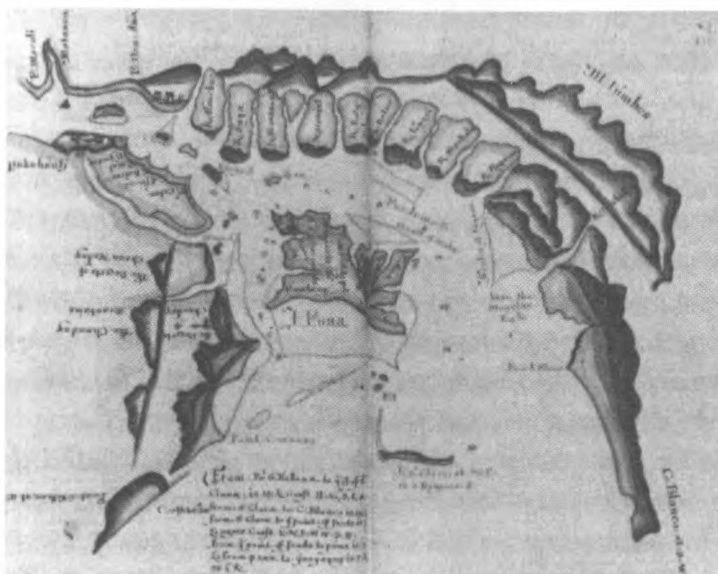
Po jo mirties vargšė moteris iš palaimintojo Pedro gavusi nedidelį krepšį su duona, šokoladu, cukrumi ir tris pesus.

Gvajakvilis: „vargšų kakava“

Kai XVII a. kakavos eksportas į centrinę Meksiką iš Gvatemalos ir Sokonusko, palyginti su ankstesniais šimtmečiais, sumažėjo perpus, Meksikos prekyvietėse šoktelėjo kakavos kaina, tad kiti gamintojai skubėjo patenkinti paklausą. Daugiausiai tai buvo Ekvadoro Gvajakvilio pakrantėse plytinčių plantacijų savininkai ir Venesuelos kakavmedžių augintojai.

Tačiau, atrodo, kad Gvajakvilis pirmavo[11]. Vos keletą laipsnių į pietus nuo Ekvadoro, apie Gvajos upės deltą ir žemupį vyrauja tropinis klimatas, gausiai lyja ir veši augalija – tai dėl šiltųjų šias pakrantes





XVIII a. anglų sudaryta Ekvadoro Gvajakvilio įlankos, kuri per visą kolonijinį laikotarpį aprūpindavo pigia kakava, schema.

skalaujančių Meksikos srovių, kurios toliau stumiasi į vakarus, iki Ramiojo vandenyno platybių. Kai užkariavę Peru ispanai čia pirmą kartą įsikūrė, turėjo skintis kelią pro kakavmedžių giraičių platybes. Tai buvo *Theobroma cacao forastero* rūšis, paplitusi Pietų Amerikoje tropinio klimato juostoje. XVII a. pr. šios platybės virto dirbamomis žemėmis, daugiausiai iškirtus aplink kakavmedžius želiančius miškus. 1635 m. kakavmedžių plantacijos nusidriekė per visą Gvajos upės baseiną. Provincijos sostinės Gvajakvilio, visiškai atsigavusio po prieš metus įvykusio olandų piratų antpuolio, pirkliai dideliais kiekiais kakavą gabeno į Gvatemalos ir Meksikos turgavietes. Tie kiekiai buvo tokie dideli, jog Gvatemalos gamintojai net keletą kartų ragino kolonijinę valdžią paskelbti karaliaus įsakymą, kuriuo būtų draudžiama į Gvatemalą ar Meksiką per Akapulko uostą įvežti Gvajakvilio kakavą[12]. Tačiau nei anuomet, nei kitame amžiuje situacija nėmaž nepasikeitė. O didžiausio Burbonų dinastijos šviesuolio Karolio III

(valdžiusio Ispaniją 1759–1788 m.) laisvosios prekybos politika reiškė tik tai, kad prekyba kakava Pietų Amerikoje, jei apskritai buvo ribojama, tai labai menkai. Paskutiniaisiais kolonijinio laikotarpio dešimtmečiais – nuo 1784-ųjų iki 1821-ųjų – 41 proc. Naujosios Ispanijos kakavos sudarė Gvajakvilio kakava.

Štai galutinis rezultatas: palyginti su aukštesnės kokybės Centrinės Amerikos kakava, Ekvadoro *forastero* kakavos visuomet buvo pakankamai, be to, ji buvusi pigi. Nesvarbu, kad ji nepasižymėjo ypač geru skoniu – didelės, sausos ir kartokos pupelės – be to, ją niekino Amerikos kolonistų elitas (jie kur kas labiau vertino Sokonusko ir Venesuelos kakavą). Ji buvo vadinama *el cacao de los pobres*, „vargšų kakava". Ir kodėl ji buvo tokia pigi? Pirmiausia todėl, kad *forastero* medis yra gerokai produktyvesnis nei *criollo*, o antra, – šioje pakrantėje vietoj indėnų, kurie niekuomet taip ir nesusitaikė su priverstiniu darbu baltaodžių plantacijose, dirbti kakavmedžių plantacijose buvo atvežti juodaodžiai vergai. O tai reiškė, kad šokoladinis gėrimas tapo visiems prieinamu dalyku. Aišku, dėl jų kartumo buvo būtina dėti nemažą kiekį cukraus, tačiau, tiesą sakant, cukrus nebuvo brangus, mat ir jo gamyba buvo paremta „laisvu" vergų darbu. Tačiau prie ne itin malonios vergijos ir kakavos temos sugrįšime kiek vėliau.

Venesuela

Pelningoje Meksikos rinkoje Venesuela buvo pagrindinė Ekvadoro varžovė, be to, XVII–XVIII a. ji buvo didžiausia kakavos tiekėja Europai[13]. Venesuelos kakavmedžiai buvo auginami siaurose lygumose šiaurinėse, arba Karibų, pakrantėse. Siauros jos buvo todėl, kad pietuose ribojosi su aukštais kalnais, kurie vietomis, atrodė, tuoj tuoj įgrius į jūrą. Neretai šią pakrantę skalaudavo didžiulės bangos, genamos šiaurės rytų vėjų, siautėjusių čia kone ištisus metus, be to, čia buvo ne itin daug natūralių prieglobsčių. Atrodo, kad pirklių laivus

čia glausdavo tik Venesuelos įlanka ir Marakaibo ežeras vakaruose. Tiesa, La Gvairos uostas, dabar supamas dirbtinės prieplaukos, plytintis į šiaurę nuo sostinės Karakaso ir atskirtas nuo jo kalnų grandine, buvo pagrindinis uostas, į kurį iš Naujojo pasaulio į Senąjį buvo gabenama kakava.

Tai buvo *criollo* rūšies kakava, bet kad ir kur būtų vežama, buvo žinoma „Karakaso" pavadinimu. Nors ir ne taip kaip Sokonusko, vis dėlto ji buvo vertinama dėl savo kokybės. Prieš pasirodant ispanams, ji, matyt, augo laukinėse giraitėse, mat 1570-ųjų pranešime yra užsimenama ir apie Venesuelos kakavą. Paskatinti Centrinės Amerikos sėkmės nuimant kakavmedžių derlių, kolonistai pradėjo juos auginti plantacijose. Čia kakavmedžiai klestėte klestėjo, tačiau iš kur jie ėmė darbo jėgos? Juk beveik visi indėnai išmirė.

Iki Pauliaus III bulės ispanai jautėsi neabejotinai galį pavergti vietinius Amerikos gyventojus. Tiesą sakant, jau nuo pat pradžių tai buvo viena svarbiausių Kolumbo plano dalių; kaip tik tai ir nutiko nelaimingiesiems aravakų kalba kalbantiems Antilų indėnams. Tačiau liūdnai pagarsėjęs „vidurio kelias" iš Afrikos per Atlantą buvo kai kas kita, ir nė vienas popiežius jo neuždraudė. Negana to, prie šio šlykštaus sumanymo noriai prisijungusios Ispanijos varžovės Prancūzija ir Portugalija, protestantiškos Anglija, Olandija ir Danija turėjo gražaus pelno iš likusių gyvų juodaodžių, gabenamų iš Afrikos vergų uostų, pvz., Vydaho. Norėdamos paspartinti šią prekybą, visos minėtos šalys įsitraukė į „trieigės prekybos" sistemą: šių šalių vergovės laivai į Afrikos vergų sandėlius gabeno jau pagamintas prekes, pvz., drabužius, ginklus ir metalo įrankius, o mainais į juos būdavo pakraunamas žmonių krovinys ir gabenamas į pragaištingas Naujosios Ispanijos kolonijų cukranendrių, kakavos, indigažolės ir tabako plantacijas. Paskui šių plantacijų produkcija buvo gabenama į tėvynę ir ten parduodama.

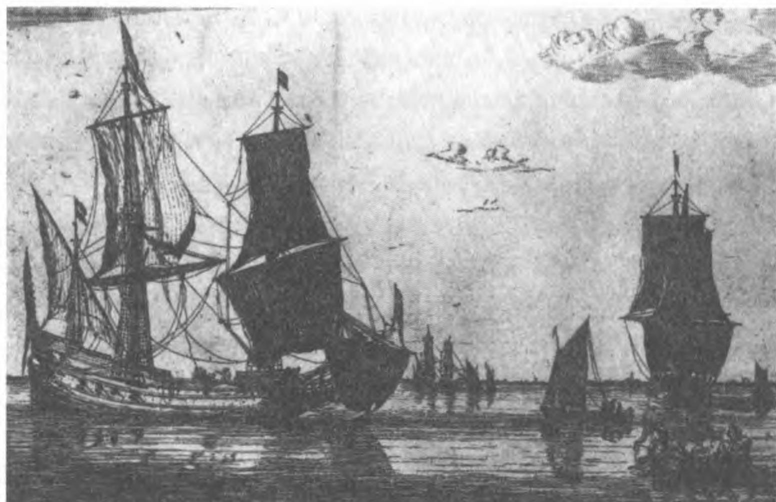
Europiečiai, nuo Pepiso Londone iki Kozimo III Florencijoje, vartojo šokoladą, gaminamą daugiausia iš „Karakaso" kakavmedžių giraitėse, kuriose dirbo vergai, augančių vaisių. Šios prekybos

pėdsakų dar galima aptikti ir tarp šiandienos Venesuelos pakrančių gyventojų, kur afrikiečių genai laisvai maišėsi su Andalūzijos gyventojų genais.

Teoriškai kakavos prekybą Venesueloje, kaip ir kitose Lotynų Amerikos šalyse, griežtai kontroliavo Ispanijos karaliaus valdžia, tačiau praktiškai šių pakrančių pirkliai ir sodininkai aktyviai užsiiminėjo kontrabanda, tad vis daugiau ir daugiau jų prekybos persikėlė į Olandiją ir vis mažiau ėjo pro Kadiso uostą. Ilgą laiką šį uostą puldinėjo tiek olandų, tiek anglų piratai, tačiau XVII a. trečiajame dešimtmetyje olandai užgrobė į šiaurės rytus nuo Venesuelos įlankos esančias salas, ir vienoje jų – Kurakao – įkūrė karinių laivų bazę. Kaip tik iš čia anglų jūrininkas ir nuotykių ieškotojas Viljamas Dampjeris (*William Dampier*) 1685 m. pranešė[14], kad tarp olandų ir visad pasirengusių prekiauti venesueliečių vykstanti labai pelninga, nors ir nelegali prekyba. Pasak jo, vienu metu pakrantėje galima pamatyti tris keturis olandų laivus, atgabenančius įvairiausių europietiškų prekių (ypač drobės), už kurias mainais gauna „didžiulius kiekius" kakavos ir sidabro. Ši kakava pasiekdavo Amsterdamą, o iš ten neabejotinai dalis jos atsidurdavo Pepiso „puikiojo šokolado" puodelyje. Iš kitų šaltinių žinome, kad puikūs „vidurio kelio" žinovai olandai į Kurakao atvežė daugybę vergų: pažymima, kad nuo 1650-ųjų iki 1750-ųjų kasmet į Kurakao buvo atvežama iki 20 000 vergų, o vėliau kartais net iki 100 000[15].

Nereikia nė sakyti, kad dėl visų šių privačių įmonių veiklos Ispanijos karalystė patyrė didžiulę žalą. Valstybei monopolija buvo įprastas prekybos būdas, tad 1728 m. Pilypas V *Real Compañía Guipuzcoana* suteikė privilegijas prekiauti šioje pakrantėje visa pagaminama kakava, o kartu ir įpareigojo ją saugoti bei užkirsti kelią kontrabandinei prekybai, padariusiai didžiulių nuostolių karališkajam iždui[16]. Tai buvo baskų kompanija, o baskai Atlanto vandenyne anaiptol nebuvo naujokai, mat jau XVI a. į Šiaurės Amerikos šiaurės rytines pakrantes vyko kaip banginių medžiotojai, menkių žvejai ir pirkliai. Pranašumo jiems suyeikė sunki jų kalba, kuri nėra gimininga nė su viena pa-



XVII a. prekybiniai olandų laivai, kuriais vyko vergų ir kakavos prekyba Karibų ir Venesuelos pakrantėse.

saulio kalba; ja kalbant išties lengviau savo planus išlaikyti paslaptyje tiek nuo kolonijos gyventojų, tiek nuo olandų (su kuriais jie gausybę kartų susidūrė jūroje).

Nuo 1730-ųjų iki 1784-ųjų *Compañía Guipuzcoana* į Ispaniją eksportavo daugiau nei 43 000 tonų kakavos pupelių, o tai jau iš tikrųjų buvo galima laikyti sėkme. Tačiau jai nepavyko visiškai užkirsti kelio kontrabadininkams, be to, ji pagarsėjo dėl savo žiauraus ir šiurkštaus elgesio, kuris galėjo turėti įtakos Venesuelos gyventojų apsiprendimui remti judėjimus už laisvę, prasidėjusius ateinančio šimtmečio pradžioje.

Šiaip ar taip, laisvosios prekybos politika, vykdoma Ispanijos imperatoriaus Karolio III, buvo nukreipta prieš monopolijas. Kai jis panaikino įstatymą, draudžiantį prekiauti Peru ir Meksikos karalystėms, Gvajakvilio augintojai ir pirkliai netruko pasipildyti savo kišenes, Meksikos turgavietę vėl užversdami *forastero* rūšies prastesne, tačiau pigesne nei „Karakaso“ kakava.

Brazilija: jėzuitų verslas ir ne tik

Kalbant apie kakavos verslo pradžią Brazilijoje, negalima nepaminėti Jėzaus draugijos. Kaip jau esame minėję praeitame skyriuje, 1534 m. įkurtas ordinas buvo kovinga Bažnyčios jėga, aršus aukščiausios popiežiaus valdžios gynėjas, išplitęs po visą pasaulį kaip griežta, netgi slapta organizacija. Laikinieji katalikiškos Europos valdovai ir Ispanijos bei Portugalijos naujakuriai tose provincijose, į kurias atvykdavo jėzuitų misionieriai, pastaruosius laikė labai grėsmingais. Nors jų ordinui niekuomet nepriklausė daug vienuolių – daugiausiai jų buvo XVIII a. vid. – kiek daugiau nei 22 000 – tačiau jų visuomet bijojo ir nemėgo karaliai (Liudvikas XIV buvo išimtis, tačiau jis manė, kad tai veiksminga jėga kovoje su priešais: Prancūzijos protestantais ir jansenistais).

Grynai ekonominiu požiūriu, sėkmingiausia jų misija Naujajame pasaulyje buvo Paragvajuje, tačiau tai, kaip ji buvo vykdoma, ne vieną vertė baisėtis. Trisdešimtyje misijų, arba „redukcijų“, jie visiškai valdė dešimčių tūkstančių indėnų gyvenimą ir darbą – čionykščiai jėzuitams daugiausiai gamino tabaką, perdirbinėjo odą, medvilnę ir t. t. Pasakojama, kad vietos gyventojai buvo taip griežtai kontroliuojami, jog net ir naktį jėzuitai skambindavo varpais, skelbdami, kad atėjo metas atlikti santuokines pareigas su žmonomis. Tiesa, nėra užsiminta, ar šie žmogiškieji „Pavlovo šunys“ tinkamai į tai sureaguodavo.

Toks jėzuitų ekperimentas, kiek panašus į komunistų partijos lyderio Mao įsteigtas komunas ar netgi Polo Poto Kambodžą, daugiau nepasikartojo niekur Amerikoje. Tiesa, Paragvajuje (ir tuo pačiu kakavą auginančiose misijose mochų, arba moksų, regione šiaurės rytinėje Bolivijos dalyje) sugalvotas ekonominis scenarijus buvo pritaikytas, nors kur kas kukliau, ir Brazilijoje, didžiosios Amazonės ir jos intakų pakrantėse. Čia buvo rasti didžiuliai laukinių *forastero* kakavmedžių plotai, o taip pat ir tūkstančiai tropikų miškuose gyvenančių indėnų, kurių didžioji dauguma buvo medžiotojai, žvejai ir

manijokų augintojai. Deja, šie indėnai tapo profesionalių portugalų ir metisų vergų medžiotojų taikiniu (ši praktika tęsėsi iki pat XX a.) ir jėzuitai buvo pirmieji, pasipriešinę šiam siaubingam dalykui.

Kaip ir Paragvajuje, subūrę vietos gyventojus į *aldeas*, kuriose juos buvo galima kontroliuoti ir atskirti nuo išorės pasaulio, jėzuitai juos reguliariai siuntė į miškus rinkti laukinių kakavos pupelių. Vienas jėzuitas savo 1639-ųjų pranešime užsimena apie svarbiausius Amazonės pakrantėse gaminamus produktus, pradėdamas nuo sienojų:

> Antrasis produktas yra kakavos pupelės, mat kakavmedžių pilnos visos pakrantės, tad kartais, kertant miškus visos armijos būsto statybai, juose sunkoka rasti ką nors kita, išskyrus šiuos medžius, vedančius vaisius, itin vertinamus Naujojoje Ispanijoje ir kitur, kur yra paplitęs šokoladas. Jų auginimas yra toks pelningas, jog iš kiekvieno medžio kasmet yra gaunami 8 sidabriniai. Kiekvienas mato, kaip nesunku šiuos medžius auginti prie upės, nes, žmogui nepajudinant ir pirštelio, pati gamta juos pilte apipila vaisiais[18].

Tai buvo iš tiesų „intensyvaus darbo“ operacija tikrąja šio žodžio prasme: rinkėjų ekspedicijos išplaukdavo didžiulėmis kanojomis, irkluojamomis nuo 12 iki 24 indėnų irkluotojų. Tačiau surinktas derlius nebūdavo rūpestingai ir kruopščiai apdorojamas, tad neretai, prastai džiovinamos, pupelės tiesiog supūdavo ar sugesdavo. Negana to, tai buvo *forastero* rūšies kakavos pupelės, ne itin tinkamos šokolado gamybai. Nepaisant to, valdžia vienuolynų ordinams leido plaukioti nemokant jokių mokesčių, tad jėzuitams kakavos pupelės tapo pelninga pagrindinė iš Amazonės baseino ekportuojama prekė, kol tam užkirto kelią XVIII a. penktajame ir šeštajame dešimtmečiais siautėjusi raupų ir tymų epidemija, gerokai sumažinusi derliaus nurinkėjų skaičių.

Nenuostabu, kad abiejose pusrutulio dalyse ši komercinė jėzuitų, o kartu ir kitų pergalė nulėmė šiam ordinui mestus įtarimus, sukėlusius didžiulį priešiškumą. Savo prisiminimuose apie jėzuitų atžvilgiu palankiai nusiteikusio Liudviko XIV rūmus, grafas de Sen Simonas

pasimėgaudamas pasakoja anekdotą, susijusį su jėzuitų kakavos operacijomis[19]. 1701 m. kaip kasmet iš Vest Indijos į Ispaniją atplaukė ispanų flotilė. Iškraunant vieną laivą, buvo pastebėtos aštuonios didžiulės dėžės su užrašu „Šokoladas švenčiausiam Jėzaus draugijos vyriausiajam tėvui." Nešikai pabandė jas pakelti ir išsyk sulinko nuo jų svorio, tačiau galiausiai šiaip ne taip nutempė jas į Kadiso sandėlius. Vieną jų atidarę revizoriai išvydo dižiulius vienas ant kito sukrautus nepaprastai sunkius šokolado blokus: pasirodo, tai buvo gryno aukso luitai, aplieti piršto storumo šokolado sluoksniu. Jėzuitai pradėjo dievagotis, kad tai ne jų. Pasak Sen Simono, jie verčiau sutiko jo atsisakyti nei prisiimti tokią atsakomybę – juk, šiaip ar taip, tai buvo didžiausio masto kontrabanda, nes visas auksas buvo karaliaus nuosavybė. Kaip ir dera, auksas atiteko karaliui, o šokoladas – „išaiškinusiems klastą".

Tačiau, atrodo, jėzuitų dienos Europoje ir Amerikoje buvo suskaičiuotos. Didžiausias jų sunaikinimo variklis buvo markizas Sebastianas de Pombalis (*Sebastiāno de Pombal*), kuris, valdant silpnajam Juozapui I (1750–1777), buvo tikruoju Portugalijos diktatoriumi. 1751 m. Brazilijoje buvo paskirtas naujasis karaliaus vietininkas Pombalio brolis Franciskas Chavjeras de Mendonka Furtadas (*Xavier de Mendonça Furtado*), taip pat neapkentęs Jėzaus draugijos ir šią neapykantą nukreipęs į visus vienuolių ordinus. Abu vyrai tvirtino, tiesą sakant, ne visiškai be pagrindo, kad dėl savo paslapčių ir intrigų jėzuitai pakirto karaliaus valdžią ir jau 1759 m. jie buvo išvaryti iš Portugalijos ir Brazilijos. Jėzuitų atžvilgiu priešiškai nusiteikęs Burbonų dinastijos atstovas Ispanijos karalius Karolis III 1767 m. taip pat pasielgė Ispanijoje, jos kolonijose ir Paragvajuje. Bemaž mirtinas smūgis brolijai buvo suduotas tuomet, kai 1773 m. popiežius Klemensas XIV jį panaikino. Vis dėlto jėzuitų išliko – paradoksalu, tačiau nekatalikiškuose Prūsijos ir Rusijos kraštuose, kur prieglobstį jiems suteikė tokios nemalonios figūros, kaip „Didieji" Fridrikas ir Katerina.

Brazilijos Amazonės baseino kakavmedžių plantacijose Pombalis turėjo kitų planų. Prieš trejetą metų, pavykus visiškai atsikratyti jėzu-



Sebastianas de Pombalis (1699–1782), kurstęs išvaryti jėzuitus iš Brazilijos ir ten pat skatinęs veisti vergų dirbamas plantacijas.

itų, jis įsteigė *Didžiosios Paros ir Maranhao prekybos kompaniją* – valstybės monopoliją, kuri kartu su Ispanijos *Compañía Guipuzcoana* buvo visiškai išlaikoma valstybės[20]. Pombalis vykdė politiką neversti indėnų vergais, tačiau likę gyvi čionykščiai atsisakė dirbti kakavmedžių plantacijose. Pombalis nusprendė įvežti daugiau pastaruosius turėjusių pakeisti Afrikos vergų. Kai Napoleono karai atskyrė Angliją nuo Venesuelos kakavos, Amazonė iškart padidino savo eksportą. Anglijos kavos namuose geriamas šokoladas galbūt ir nebuvo itin geros kokybės, tačiau, šiaip ar taip, jo ten buvo. XIX a. pab. Amazonės baseino kakavos plantacijos sunyko, nes galiausiai Brazilijoje buvo panaikinta vergovė, o siautusios epidemijos išguldė visus, kas galėjo dirbti. Tiesa, Brazilijoje kakavos pramonė išliko, tačiau komercinis centras jau nebebuvo Amazonės baseinas – jis persikėlė į Bahijos pakrančių regioną, į pietus nuo didžiosios upės deltos.

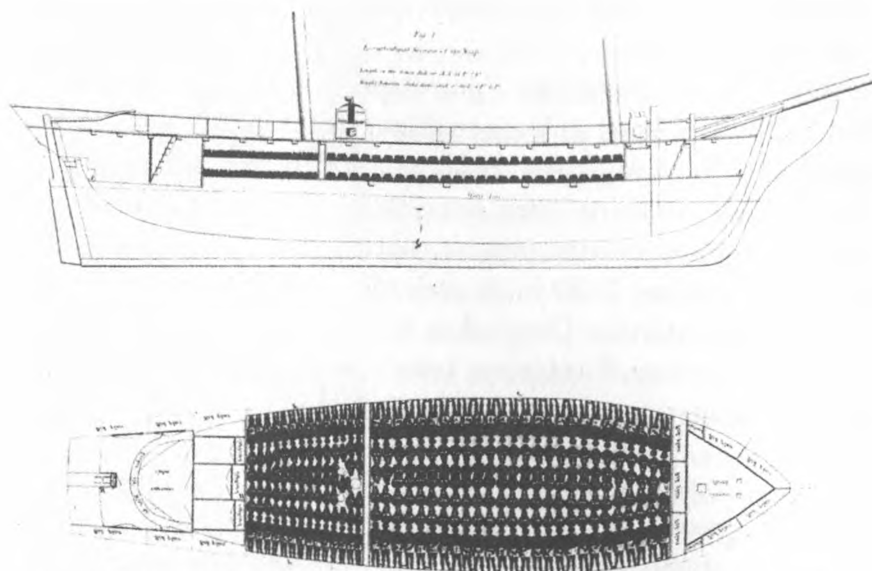
Salos, kurioms pasisekė (ir ne taip pasisekė)

Puikiųjų Vest Indijos salų, kurios yra Šiaurės Amerikos ir Europos turtingųjų bei ne tokių turtingų žmonių žiemos kurortas, istorija (ar netgi derėtų sakyti „istorijos", nes ištisus šimtmečius čia varžėsi įvairios europiečių karinės pajėgos, kol 1492 m. jas atrado Kolumbas) yra ypač įvairi ir neretai tragiška. Ligos ir žiaurus ispanų elgesys gana anksti išnaikino Antilų gyventojus: aravakus ir karibus. Dėl šių salų varžėsi piratai, naujakuriai ir didžiosios Europos valstybės, o galiausiai „vidurio keliu" čia buvo atgabenta šimtai tūkstančių nelaimingų juodaodžių, todėl šiandien jas galima laikyti tikru rasių, kalbų, kultūrų ir vyriausybių, ką jau kalbėti apie valdymo filosofijas, mišiniu.

Ispanija Vest Indijos salose vos pajėgė išlaikyti savo valdžią, mat ištisus šimtmečius ispanų laivus plėšė olandų, anglų ir prancūzų piratai. XVI a. vid. olandų plėšikai puikiai žinojo kakavos, kurią gabeno daugelis ispanų laivų, vertę, tačiau anglų piratai – ne. Tiesa, ilgainiui ir jie tai sužinojo ir jau 1684 m. Džonas Eskvemelingas (*John Esquemeling*) savo *Bucaniers of America* („Amerikos piratai") pasakodamas apie užpuolimus Gvajakvilio pakrantėse štai ką tvirtino: „Mums pavyko pagrobti šiek tiek gero šokolado, kurio ispanai suvartoja neapsakomą gausybę. Dabar kas rytą šio malonaus skysčio išgeriame kone visą pintą."[21]

1655 m. britai, užėmę Jamaiką, perėjo daugelį naujai užveistų kakavmedžių „alėjų" (taip jie vadino plantacijas). Netrukus Jamaikos kakava pasiekė Londono turgavietes, tačiau ja buvo mėgaujamasi ir vietoje. Prieš keletą metų mums teko matyti archeologinę anuometinės sostinės Port Rojalio, laikyto nuodėmingiausiu Amerikos miestu, kurį 1692 m. sugriovė žemės drebėjimas, kolekciją. Tarp tūkstančio didžiulių Anglijos gaminių – stiklo, alavo, sidabro ir kt. – pasitaikė ir Hondūro gamybos *metates*, kurias kakavos pupelių malimui veikiausiai bus naudoję uoste apsistoję pasiturintys pirkliai, kontrabandininkai ir piratai.





Vergų barkos „Vigilante" kontūrai ir apatinio denio schema, Nantės uostas, Prancūzija, 1822. Tokiuose laivuose šimtai tūkstančių Afrikos vergų buvo gabenami darbui Amerikos tropikų kakavmedžių plantacijose.

Tačiau šiose salose nuolat siautėjo didžiulės katastrofos ir XVII a. aštuntajame dešimtmetyje vadinamasis „šuoras" – matyt, tam tikros rūšies amarai – siaubte nusiaubė Jamaikos kakavmedžių „alėjas".

Kitose Antilų salose be perstojo įsiplieksdavo prancūzų ir anglų kovos, tačiau prancūzų rankose liko Martinikos ir Gvadelupės salos, beje, kaip ir vakarinė Ispanjolos dalis. Čia tikrai netrūko darbo rankų, mat prancūzų vergų laivai šių nelaimingų žmonių krovinį išlaipino Vest Indijos žemėse. Čia pirklys už vergą galėjo gauti penkis kartus daugiau nei pats buvo sumokėjęs Afrikos pakrantėse. Pora prancūzų vergais prekiaujančių uostų Nantė ir Bordo nepaprastai praturtėjo iš „trieigės prekybos". Dėl nuolatinio tabako, cukraus, kavos, kakavos, medvilnės, indigažolių ir kitų tropinių prekių antplūdžio iškilo cukraus, medvilnės ir šokolado fabrikai. Prancūzijoje vergovė oficialiai

buvo panaikinta 1817 m., tačiau Nantėje dar 20 metų buvo slapčia prekiaujama vergais[22].

Pasak jėzuitų dvasininko Žano Baptisto Laba (*Jean-Baptiste Labat*)[23], pirmasis žmogus, kuris maždaug 1660 m. Martinikos saloje pasodino kakavmedį, buvo „žydas, vardu Benjaminas Dakosta", tačiau 1664 m. jis buvo iš ten išvarytas, tad ir visos pastangos nuėjo perniek. Kaip tvirtina jėzuitas, tikrasis kakavmedžių auginimas prasidėjo maždaug 1680 m. ir pasirodė besąs ypač sėkmingas, mat plantacijos nusidriekė Dominikos ir Grenados salose, atitinkamai šiaurėje ir pietuose. Tiesa, tėvas Laba ironiškai nusiteikęs šių sodintojų atžvilgiu:

> Salose šokolado vartojimas yra itin populiarus. Tiesą sakant, jų gyventojai kartu su brendžiu ir tabaku jį taip dažnai vartoja, jog visi šie minėti dalykai jiems yra nelyginant koks laikrodis ar matas. Tad jei jų paklausi, kada jie išėjo ir kada atvyko, jie atsakys: „Išėjau po brendžio (*eau-de-vie*), o atvykau šokoladui", vadinasi, aštuntą. O jei kas paklaustų atstumo nuo vienos vietos iki kitos, jie atsako: „tai vos pora ar trejetas dūmų", nes yra pratę eidami rūkyti[24].

Tačiau 1727 m. Martinikos salą sukrėtė didžiulis žemės drebėjimas (veikiausiai siaubingo Pelė ugnikalnio išsiveržimo, kuris 1902 m. tame pačiame regione nusiaubė Sen Pjerą, pranašas), kurio metu buvo smarkiai nusiaubtos kakavmedžių giraitės. Tačiau kakavos pramonė vis dėlto išliko, o puikių *criollo* kakavmedžių auginimas Martinikos saloje išsiplėtė iki Gvadelupės. Beveik visą XVIII a. šių salų tiekiamos produkcijos pakako Prancūzijos metropolijos rinkai patenkinti, be to, ji išstūmė „Karakaso" kakavą[25].

Galbūt Šviečiamojo amžiaus *philosophes* ir tikėjo žmogaus laisve, tačiau jų pamėgtas putotas Vest Indijos šokoladas buvo sulaistytas vergų prakaitu. Tačiau kas mes tokie, kad turėtume teisę rodyti pirštu į veidmainystę? Šiaip ar taip, Nepriklausomybės deklaraciją parašė vergvaldys.





XVIII a. Martinikos saloje parduodami vergai. Kairėje – grūstuvėje grūdamas maistas – afrikietiška technologija.

Venesueloje šalia didžiosios Orinoko upės deltos pūpsanti didžiulė Trinidado sala šokolado istorijoje suvaidino išties nemenką vaidmenį. Kolumbo atrasta, o vėliau ispanų (kurie nesiliovė naikinę vietinius Karibų gyventojus) okupuota Trinidado sala ilgus šimtmečius buvo olandų, prancūzų ir anglų ginčų objektas, kol galiausiai 1802 m. atiteko Britanijai. Aragonės ir Katalonijos kapucinų vienuoliai į salą atvežė kakavmedžius, greičiausiai *criollo* rūšies, kurie vėliau tapo pagrindinių salos išteklių šaltiniu. Tačiau 1727 m. gamtos katastrofa nusiaubė plantacijas ir visi medžiai žuvo. Po trisdešimties metų čia ir vėl sugrįžo kapucinų vienuoliai atnaujinti savo misijos. Šįsyk su savimi jie atsivežė *Theobroma cacao* sodinukų, kuriuos jie pirmieji pavadino *forastero*, arba „atveztinis“. Atrodo, kad šie buvo atvežti iš laukinių giraičių, besidriekiančių palei Vidurinįjį Orinoką. Trinidade jie susikryžmino su likusiais *criollo* medžiais ir taip atsirado nauja *trinitario* kakavmedžio rūšis[26]. *Trinitario* pasižymėjo *criollo* skonio savybėmis, *forastero* atsparumu ir gausiu derliumi, tad ši naujovė – kartu su *forastero* – ir nulėmė kakavos paplitimą pasaulyje; ši rūšis neretai išstumdavo net ir *criollo*, kaip atsitiko Venesueloje, kai Karibų pakrantėse pasirodė *trinitario* kakava.

Nauji horizontai: kakava keliauja aplink pasaulį

Ironiška, kad Vakarų Afrika, iš kurios šimtai tūkstančių žmonių prieš savo valią buvo išplėšti darbui baltaodžių kakavos plantacijose, šiuo metu kakavos gamyboje pasaulyje užima pirmą vietą[27]. Kaip tai galėjo nutikti? Ji taip pat buvo kolonijinė Europos šalis. 1824 m. portugalai iš Brazilijos į Sao Tomė, į vakarus nuo Gabono, Gvinėjos pusiasalyje, atvežė *forastero* gyvašakių ir iki XIX a. pab. kakava buvo viena svarbiausių salos eksportuojamų priekių. Apie 1850 m. keletas kakavmedžio gyvašakių iš Sao Tomė buvo pervežtos į Fernando Po (ši sala dabar vadinama Bioku ir yra Pusiaujo Gvinėjos dalis) ir ši sala taip pat pradėjo eksportuoti visur paplitusią *forastero* kakavą. Iš Portugalijos kolonijų Afrikoje *Theobroma cacao* nukeliavo iki Aukso Kranto (Ganos), iš ten – į Nigeriją, o 1905 m. – į Dramblio Kaulo krantą. XIX a. pab. vokiečiai pasodino jų ir Kamerūne.

Tolstant į rytus nuo Senojo pasaulio tropinių miškų, britai jų atvežė į Ceiloną (Šri Lanką), o olandai – į savo kolonijas Yst Indijoje (Javoje ir Sumatroje). Pirmojoje XX a. pusėje europiečių imperialistai kakavmedžių plantacijas užveisė Okeanijoje – Naujuosiuose Hebriduose, Naujojoje Gvinėjoje ir netgi Samoa saloje. Ankstesniame skyriuje turėjome progos sužinoti, kad iš Meksikos per Atlantą į Filipinus *criollo* daigus perkėlė ispanai. Ispanus nukariavę naujieji salų šeimininkai amerikiečiai įveisė savas plantacijas.

1991 m. rinkos ataskaitoje Afrika sudarė net 55 proc. pasaulio kakavos eksporto, tuo tarpu Meksika (kur ne tik atsirado šokoladas, bet ir pats žodis „kakava“) – vos 1,5 proc. Maisto ir žemės ūkio organizacija pateikė didžiausių kakavos gamintojų sąrašą: 1) Dramblio Kaulo krantas; 2) Brazilija; 3) Gana; 4) Malaizija; 5) Indonezija; 6) Nigerija; 7) Kamerūnas; 8) Ekvadoras; 9) Kolumbija; 10) Dominykos Respublika; 11) Meksika; 12) Papua Naujoji Gvinėja[28].

Dėl Amazonės aukštupyje aptikto ligoms atsparaus *forastero* rūšies kakavmedžio, šios rūšies augalų yra auginama kaip niekad daug – *forastero* rūšies kakava šiuo metu sudaro apie 80 proc. pasaulio produkcijos, nuo 10 iki 15 proc. – *trinitario*, o *criollo* lieka trečioje vietoje. *Forastero* rūšies kakavmedžius pradėjo auginti Meksikos, Gvatemalos, Kosta Rikos, Antilų ir Šri Lankos žemdirbiai.

Ar tai nereiškia, kad *criollo* rūšiai, kuri vis dar laikoma geriausia kakavos rūšimi ir iš kurios buvo gaminamas šokolado gėrimas Ispanijos karaliaus rūmams, atėjo galas? Grešamo (*Gresham*) dėsnis skelbia, esą blogi pinigai „išplauna" gerus. Tačiau, atrodo, mūsų istorijai dar pasisekė (kaip paaiškės aštuntame skyriuje), mat kiekybė dar ne visiškai yra „išplovusi" kokybę ir vis dar atsiranda žmonių, sutinkančių mokėti už geresnį skonį. Šokoladas, čiaumojamas per europiečių ir amerikiečių futbolo rungtynes, veikiausiai nėra pagamintas iš *criollo* rūšies pupelių, tačiau prabangūs saldumynai gaminami kaip tik iš jų.

SEPTINTAS  SKYRIUS

Šokoladas proto (ir beprotybės) amžiuje



Sunku būtų kalbėti apie senuosius XVIII a. Europos režimus, neprisiminus, kas 1789 m. nutiko gausiausiai gyvenamoje jos šalyje – Prancūzijoje. Kodėl būtent čia, o ne, tarkime, Anglijoje, Ispanijoje ar Rusijoje, įsiplieskė revoliucija? Nuo pat Tokvilio (*Tocqueville*) ir Karlailio (*Carlyle*) laikų visuomenės ir politikos istorikai bando rasti atsakymą ir, galima sakyti, jokia kita epocha nebuvo smulkiau išanalizuota kaip „proto amžius“. Kad ir kas būtų paskatinę Prancūzijos revoliuciją (arba Amerikos), beveik nekyla abejonių, kad tai buvo greitų pasaulinių pokyčių amžius, nes imperinis ir prekybinis tinklas apjuosė visą Žemės rutulį, kuriame dominavo Anglija, Prancūzija ir Olandija.

Dėl iki šiol ne visiškai suprantamų priežasčių, gerokai ūgtelėjo Europos ir Šiaurės Amerikos gyventojų skaičius. Nors dauguma šių „naujųjų žmonių“ buvo neturtingi, tačiau daug buvo ir pasiturinčių, todėl smarkiai išaugo vartotojų teisių gynimas ir suklestėjo smulkiųjų pramonininkų gamyba, ypač tekstilės. Technologijų pažanga ir pramonės pakilimas antroje ano šimtmečio pusėje kai kuriose šalyse, visų pirma Anglijoje, įžiebė pramonės revoliuciją. Turtingieji dar labiau praturtėjo, o vargšai – dar labiau nuskurdo. XVIII amžius

mums visuomet siejasi su salonais, perukais, rafinuotomis manieromis, o miestuose ir kaimuose kildavusios riaušės (neretai maištus dėl maisto produktų nulemdavo negalėjimas už prieinamą kainą įsigyti grūdų) buvo kasdieniai, tačiau paprastai žiauriai numalšinami įvykiai.

Tuo pat metu įvyko tikras informacijos sprogimas, mat spaustuvės pradėjo leisti įvairiausią literatūrą, neretai ypač radikalią ar netgi maištingą. Visur buvo galima įsigyti laikraščių. Nors griaunamąją, deistinę ar netgi ateistinę literatūrą Bažnyčia įtraukdavo į savo *Uždraustų knygų sąrašą*, tačiau jai ne itin sekėsi kovoti su slaptu jos platinimu. Tarp pažangiausių šalių (Anglijos, Prancūzijos, Vokietijos ir Italijos) intelektualų atsiradusios filosofinės mokyklos užsimojo peržiūrėti pačius visuomenės pamatus, suabejojo Bažnyčios, kilmingųjų ir net pačios monarchijos teisėtumu ir ėmėsi ginti žmogaus – tai yra turtingųjų – teises į laisvą ir klestintį gyvenimą. Tai buvo Šviečiamojo amžiaus lyderiai, o svarbiausios jų iškeltos problemos aidėjo ištisus šimtmečius. Tačiau panašios kalbos, bent jau Prancūzijoje, daugiau sklido turtingųjų salonuose nei dievobaimingoje, tačiau beraštėje ar pusiau beraštėje liaudyje.

Nenuostabu, kad visas šis ekonominis, socialinis ir religinis susiskaldymas atsispindėjo anų laikų valgiuose ir gėrimuose. Savo knygoje *Rojaus skanskoniai* Volfgangas Šivelbušas (*Wolfgang Schivelbusch*) šokoladą apibūdina kaip pietinį, katalikišką ir aristokratišką produktą, o kavą – kaip šiaurinį, protestantų ir viduriniosios klasės atstovų gėrimą[1]. Kilmingasis rytais gerdavo šokolado, o štai buržua klasės verslininkas – puodelį kavos. Pasak Šivelbušo, kava suteikia protui tai, ką paima iš kūno, o šokoladas – atvirkščiai. Galime prisiminti, kad prisiekęs liuteronas J. S. Bachas parašė „Kavos kantatą“, o ne šokoladą šlovinančią dainą. O ką gėrė proletariatas? Jis mėgavosi alkoholiniais gėrimais: pietuose buvo paplitęs nebrangus vynas, o šiaurėje – alus (ilgainiui pastarąjį pakeitė pigus džinas, kurio poveikį savo graviūroje „Džino kelias“ yra puikiai pavaizdavęs Hogartas (*Hogarth*). Iškėlęs šokolado gėrimo kultą Getė (*Goethe*), atrodo, buvo

greičiau išimtis nei taisyklė, tačiau Šivelbušas tvirtina, esą tai viduriniosios klasės atstovo pretenzijos. Be to, jis mums primena, kad dvi svarbiausios protestantiškos valstybės Olandija ir Šveicarija nulėmė tai, kad ateinančiame amžiuje Ispanija (o galiausiai ir Centrinė Amerika) nustojo vartojusi šokoladą.

Netgi Prancūzijos salonų filosofai labiau mėgo gerti kavą kaip priešpriešą šokoladui, kuris neišvengiamai siejosi su katalikų dvasininkija (pirmiausia jėzuitais), ultramontanistų palankamu popiežiaus valdžiai ir visais kitais, priešiškai nusiteikusiais Švietimui.

1859-ųjų Čarlzo Dikenso (*Charles Dickens*) romano *Dviejų miestų pasakojimas* skyriuje „Monsinjoras mieste“ galima aptikti Šiaurės Europos protestantų buržua nuomonę apie XVIII a. šokolado mėgėjus:

> Monsinjoras, vienas įtakingiausių karaliaus dvaro didžiūnų, prašmatniuose savo rūmuose Paryžiuje dukart per mėnesį priiminėdavo lankytojus. Monsinjoras sėdėjo savo kambaryje, savo šventovių šventovėje, kuris kituose kambariuose laukiančių garbintojų miniai buvo Mekų Meka. Monsinjoras rengėsi gerti šokoladą. Monsinjoras daug ką galėjo praryti be jokio vargo – kai kurie niurzgliai netgi manė jį gan sparčiai ryjant Prancūziją, – bet pusryčiams skirto šokolado jis nebūtų galėjęs dargi į burną susipilti nepadedamas keturių stiprių vyrų, neskaitant virėjo.
>
> Taip, taip – keturių vyrų reikėjo, kad šokoladas, kuriam kliuvo tokia neregėta garbė, atsidurtų prie monsinjoro lūpų. Visi keturi spindėte spindėjo prabangiais papuošalais, o jų viršiausias, neatsilikdamas nuo kilnios ir taurios monsinjoro padiktuotos mados, būtinai turėjo nešiotis kišenėse bent du auksinius laikrodžius. Vienas liokajus į šventovę atnešdavo šokolado puodelį; kitas tol plakdavo nedideliu instrumentu, kurį specialiai nešiojosi, kol tas suputodavo; trečias paduodavo mėgstamą servetėlę; ketvirtas (tas su dviem auksiniais laikrodžiais) išpildavo šokoladą į puodelį. Niekas nebūtų taip garbinęs monsinjoro, jei tų šokolado patiekėjų būtų buvę mažiau. Jei šokoladą





Jauna mergina, gerianti šokoladą – šveicarų dailininko Žano Etjeno Liotaro (Jean-Etienne Liotard) (1702–1789) pastelė.

jam niekingai būtų padavę tik trys vyrai, tai būtų buvusi baisi gėdos dėmė, o jeigu du – jis tikriausiai būtų numiręs. (vert. V. Petrukaitis)

Ankstesniame skyriuje turėjome progos sužinoti, kad Naujojo pasaulio Ispanijos ir Portugalijos kolonijose šokolado gėrimas, nors, matyt, ir ne aukščiausios kokybės, buvo paplitęs tarp visų visuomenės sluoksnių, tačiau tai anaiptol nebuvo būdinga Europai. Žymiosios Mozarto operos „Visos jos tokios“, parašytos 1790 m., pirmajame

akte galima aptikti ir reikšmingą visuomenės komentarą. Veiksmas vyksta dviejų kokečių Fjordilidži ir Dorabelos namų salone. Staiga nešina padėklu su puodeliais ir šokolado puodu pasirodo jų tarnaitė Despina ir pratrūksta aimanuoti:

> Koks pasibjaurėtinas damų tarnaičių gyvenimas. Nuo ryto iki vakaro lieji prakaitą, plūkiesi, o kad mums pačioms bent būtų iš to kokios naudos. Pusę valandos plakiau šokoladą ir štai dabar jis jau pagamintas, tačiau mano dalia tik stovėti, uostyti ir varvinti seilę. Ar mano burna nėra tokia pat kaip ir jūsų? Ak, maloningosios ponios, kodėl jums atitenka tikrieji dalykai, o man tik jų kvapas? Bakcho vardan, aš tikrai ketinu jo paragauti. (Ji taip ir padaro).
>
> Ak, jis puikus![2]

Išties nedaug kuo skyrėsi XVIII a. gurkšnojamas šokoladas ir jo pirmtakas Baroko amžiaus šokoladas: gaminimo būdas, *batterie de cuisine*, prieskoniai ir pagardai buvo bemaž vienodi. Skyrėsi tik suvartojamo šokolado kiekis: jis buvo gaminamas plytelėmis, pastilėmis ar kaip ledai, įtraukiamas į desertų, pagrindinių patiekalų, netgi makaronų ir sriubų receptus. Tai buvo ryškios dviejų ateinančių šimtmečių pažangos žanklas.

Ką sako medicinos žinovai

Supaprastinus garsiąją *Pasakojimo apie du miestus* pradžios eilutę, ji skambėtų taip: „tai buvo geriausias iš gėrimų, tai buvo blogiausias iš gėrimų.“ Kaip paprastai, medikų nuomonė apie šokoladą – ir apie kitus du karštuosius gėrimus: kavą ir arbatą – ypač skyrėsi, nepaisant to, kad visais atvejais ji buvo suformuota atsižvelgiant į senąją humoralinę mediciną, paveldėtą dar iš klasikinės antikos laikų.

Daugelis XVIII a. medicinos autoritetų laikėsi nuomonės, kad šokoladas apskritai yra naudingas, jei tik, žinoma, pernelyg juo nepik-



tnaudžiaujama. Tokia buvo popiežiaus Klemenso XI Albanio gydytojo Džiovanio Marijos Lančizio (*Giovanni Maria Lancisi*) (1654–1720) nuomonė; popiežiui reikalaujant, jis pradėjo tyrimą (taip pat ir mirusiųjų skrodimus) dėl staigių mirčių Romoje 1705 m. protrūkio[3].

Pasak paplitusios nuomonės, esą tai nutikę dėl prasto uostomojo tabako ir piktnaudžiavimo šokoladu. Tačiau savo 1707 m. pranešime Lančizis apgynė šokoladą, paminėjęs nuolatinius jo vartotojus, kuriems pavyko išgyventi gana ilgą amžių.

Šokolado atžvilgiu palankiai nusiteikęs buvo ir prancūzų kulinarinių knygų autorius Lui Lemery (*Louis Lémery*). Jo 1702-aisias parašytos knygos *Traité des Aliments* 1704-ųjų Londono leidime tvirtinama: „Jis sustiprina, atgaivina jėgas ir net gali atstatyti pašlijusią sveikatą, suteikdamas žmonėms jėgų: jis gerina virškinimą, švelnina į plaučius priplūdusius aštriuosius skysčius; sugeria vyno kvapą, skatina lytinį potraukį ir sušvelnina skysčių organizmui daromą žalą.“[4]

Štai ir dar vienas nesenstantis mitas, esą šokoladas skatina „lytinį potraukį“ (pasak Lemery ir kitų, kava daro priešingą poveikį). Po keletos dešimtmečių daktaras Džiovanis Bjankis (*Giovanni Bianchi*) iš Riminio, išvardijęs keletą impotenciją gydančių būdų, tarp kurių pasitaikė tokių *materia medica* kaip elnio ragas, dramblio kaulo drožlės ir sasafro šaknis, pataria ligoniui „dažnai vartoti šokoladą su nemenku vanilės ir aromatų kiekiu.“[5]

Prancūzų hugenotų gydytojas Danielius Dunkanas (*Duncan*) (gimęs Montaubane 1649 m., o miręs Londone 1735 m.) parašė išsamų veikalą apie gėrimus, tiek alkoholinius, tiek ir ne. Šiuo veikalu, pirmą kartą išspausdintu Prancūzijoje 1703 m., o vėliau 1706 m. Londone, buvo nemažai remtasi ištisą šimtmetį[6]. Vartojami su saiku kava, šokoladas ir arbata yra naudingi, tačiau jais piktnaudžiaujant – tikrai ne, mat pernelyg didelis jų kiekis aštrina kraują, daro jį pernelyg „karštą“ ir pernelyg skystą. Kava iš jų pavojingiausia ir ne tik todėl, kad labiausiai paplitusi, tačiau kad yra „karšta ir sausa“, o ja piktnaudžiaujant galima susirgti gelta. Tačiau kiekvienas turi atsižvelgti į savo charakterio bruožus: šokoladas

netinka sangvinikams (jis pernelyg „uždega“ kraują) ir cholerikams.

Nors buvo visuotinai pripažinta, kad kava yra „karšta ir sausa“, tačiau dėl šokolado humoralinių savybių sutarimo nebuvo. Kai kurie, laikydamiesi ispanų nuomonės, tvirtino jį esant „šaltą“, kiti – „karštą“, o dar kiti manė, kad jis yra „nuosaikus“, žinoma, be „karštų“ prieskonių. „Nuosaikiųjų“ mokykla paprastai buvo palankiausiai nusiteikusi šokolado atžvilgiu ir visų pirma siūlė jį gerti senyvo amžiaus žmonėms, kad prailgintų gyvenimą. Nežinomas prancūzų autorius, rašęs 1726 m., papasakojo, kaip apatinio žandikaulio netekusi moteris iš Martinikos negalėjusi vartoti kieto maisto, todėl per dieną išgerdavusi trejetą šokolado dubenių ir taip nugyvenusi ilgą ir sveiką gyvenimą[7].

Tai galėjo ypač pamaloninti šokolado mėgėjus – tačiau Toskanos rūmų gydytojas Džiovanis Batista Feličis (*Giovanni Batista Felici*) 1728-aisiais traktate išsakė visiškai priešingą nuomonę. Jau pirmajame puslapyje jis paskelbė sensacingą naujieną: „Tarp daugelio dėl žmonių nesaikingumo atsiradusių sutrikimų, kurie gerokai sutrumpina gyvenimą, vienas didžiausių, mano nuomone, yra šokolado vartojimas.“ Šokoladas yra ne „šaltas“, bet „karštas“ – klaidinga manyti, esą jis „šaldo“, ir dar įberti „karščiausių vaistų“, pvz., cinamono, vanilės, pipirų, dobilų, ambros ir dažinės urlijos. „Pažįstu keletą rimtų ir nekalbių žmonių, kurie pavartoję šio gėrimo išsyk pratrūksta kalbėti, kitus apninka nemiga ir jie ima karščiuoti, o dar kitus apima baisus pyktis ir jie pradeda šaukti. Vaikus jis taip jaudrina, kad šie nieku gyvu negali nurimti ar išsėdėti vietoje.“[8]

Italai tik su siaubu galėjo skaityti Feličio išvardintų blogųjų šokolado savybių sąrašą, kuriame buvo minimas smarkus širdies plakimas, skystas kraujas, apetito stoka ir t. t. Pripažindamas, kad jis gali būti tinkamas kai kurioms ligoms, pvz., tuberkuliozei, gydyti (gana plačiai paplitusi nuomonė) Feličis išsyk perspėja, jog vien todėl, kad kas nors gydo ligą, dar nereiškia, jog gerina sveikatą.

Tai, ką Feličis kalba apie hiperaktyvius vaikus, yra išties įdomu, nes 1768-ųjų Džozefo Barečio (*Joseph Baretti*) veikale *Italijos papročių*



ir įpročių apžvalga[9] pasakojama, esą šioje šalyje jauniems žmonėms rytais gerti ką nors karšta leidžiama retai arba apskritai neleidžiama, mat tai gadina jų dantis ir nualina sveikatą. Rytinis šokolado arba kavos puodelis buvo skirtas „visiems išauklėtiems suaugusiems žmonėms." Vaikų šokolado amžius dar buvo neatėjęs.

Teigiamas šokolado savybes išliaupsino paskutinysis mūsų cituojamas medikas, Ispanijos armijos gydytojas Antonijas Lavedanas (*Antonio Lavedán*), 1796 m. išleidęs veikalą apie kavą, arbatą ir šokoladą. Nors – o galbūt todėl, kad – šokoladas buvo „karštas ir drėgnas", jis buvo ypač rekomenduojamas flegmatikams, senyvo amžiaus, nukaršusiems ir džiova sergantiems žmonėms. Pritardamas jis cituoja Džeronimo Pipernio (*Geronimo Piperni*) panegiriką: „Šokoladas – tai dieviškas ir dangiškas gėrimas, žvaigždžių prakaitas, gyvybės sėkla, dieviškasis nektaras, dievų gėrimas, tikra panacėja ir universalus vaistas."[10]

Ispanija

XVIII a. Ispanijos protestantai, filosofai, buržua verslininkai ir panašiai beveik nevartojo kavos, nes senuoju įpročiu vis dar svarbesnis buvo šokoladas. Tai buvo šokolado mėgėjų tauta, o ispanų nuostatą jo atžvilgiu galima suvokti iš šių sąmojingų Valencijos gyventojo Marko Antonijo Oreljanos (*Orellana*) eilučių:

Oh, divino chocolate!	Ak, dieviškasis šokolade!
Que arrodilado te muelan,	Malamas klūpant
Manos plegadas te baten	Plakamas rankomis, sudėtomis maldai,
Y ojos al cielo te beben.	Ir geriamas pakėlus į dangų akis[11].

Kaip paprastai, Ispanijos jėzuitai buvo dideli šokolado gėrėjai (ir importuotojai). 1721 m. ambasadoriaus pareigas ėjęs kunigaikštis Sen Simonas, sykį apsilankęs jėzuitų ūkyje Lojoloje, buvo didžiai

nustebintas: „...trumpai tariant, tai vienas didingiausių, geriausiai suplanuotų ir gražiausiai papuoštų Europos pastatų. Jie turėjo ir geriausio šokolado, kokio man kada nors yra tekę ragauti, o po kelių nuostabos ir susižavėjimo valandų mes ir vėl leidomės į kelionę...“[12]

Tiesa, tokiai dvasininkų prabangai 1767 m. atėjo galas, kai Karolis III iš Ispanijos ir jai pavaldžių žemių išvarė Jėzaus draugijos narius. Taip nutikus, *Conde de Aranda* vietos teisėjams davė štai tokius kilniaširdiškus nurodymus: „Asmeniniam jų naudojimui tegu būna jiems leista vilkėti įprastus drabužius; tegu jiems būna atiduotos jų dėžės, nosinės, tabakas, šokoladas ir panašūs rykai...“[13] Iš jėzuitų nebuvo atimtas jų šokoladas!

Valdant Karoliui III, vien sostinėje kasmet buvo suvartojama iki 12 mln. svarų (maždaug 5,4 mln. kg) šokolado[14]. *Madrileños* garsėjo šio produkto pomėgiu. Geriausiu šokoladu buvo laikomas tas, kuris pagamintas iš Bolivijos Amazonės mochų, arba moksų, regiono kakavos pupelių. Jis buvo vertinamas dėl kvapo ir nekartaus skonio. Antru pagal kokybę buvo laikomas Sokonusko ir Tabasko bei Venesuelos kakavos šokoladas. Pačiame sąrašo gale buvo atsidūręs Gvajakvilio ir Martinikos šokoladas, mat jų kartumą numalšindavo tik didelis cukraus kiekis.

Šokoladą vartojo išskirtinai aukštesnioji ir viduriniojі visuomenės klasės, paprastai pusryčiams, prieš tai išgėrus stiklinę šalto vandens (Ispanijoje prieš šokolado vartojimą taip buvo įprasta). Po pietų paprastai būdavo siesta. Paskui, pasistiprinęs šokoladu arba šaldytais gėrimais, žmogus ir vėl imdavosi savo reikalų. Šio amžiaus pabaigoje Madride ir kituose Europos miestuose staiga pradėjo dygti kavos namai. Juose, kaip ir bufetuose, kiekvienas galėjo įsigyti arbatos (kuri visuomet buvo brangi), kavos, šokolado, prancūziškų pyragaičių, uogienės ir gėrimų. Tiesa, šios įstaigos buvo skirtos tik vyrams: moterys turėjo likti savo ekipažuose ir laukti, kol joms bus atnešti šalti gėrimai. Pasak visuomenės istoriko Šarlio Kany (*Charles Kany*), XVIII a. pab. gausybė žmonių manė, kad pusryčiams dera išgerti kavos ar arbatos – taip buvo dedamos pastangos, kad ispanai tarp

modernių tautų taip pat galėtų užimti deramą vietą[15]. Kadangi šokoladas buvo siejamas su karaliaus ir / arba popiežiaus absoliutizmu, kuris atrodė toks nepalankus Šviečiamajam amžiui, arbata keletui radikalų tapo civilizacijos ir laisvės simboliu.

1772 m. vien Madride buvo kone 150 šokolado malėjų (*molenderos de chocolate*), kurie jau kitąmet susibūrė į gildiją. Panašios gildijos klestėjo ir kituose Ispanijos miestuose. Išmokti šio amato prireikdavo šešerių metų. Neretai šokolado malėjai eidavo iš namų į namus siūlydami žmonėms tiesiog jų namuose suplakti šokoladą. Gildijos saugojosi nesąžiningų malėjų, kurie, kaip kalbama, į savo mišinį įdėdavo migdolų, kankorėžių, miltų, gilių, kavos (!), duonos, pyrago trupinių iš konditerijos parduotuvių ir kepyklų, pipirų ir netgi džiovintų maltų apelsinų žievelių[16].

Keliautojai apskritai gana aukštai vertino Ispanijos šokoladą. 1779 m. amerikiečių diplomatas Džonas Adamsas (*John Adams*), vėliau tapęs antruoju JAV prezidentu, rašydamas savo dukrai iš Ferolio, Galicijoje, štai ką kalbėjo: „Susidūriau su keletu daiktų, kurie pasirodė reikšmingesni net ir už šokoladą, nors šis man pasirodė geriausias, kokį apskritai kada yra tekę ragauti. Būtinai pasiteirausiu, ar jo skonį nulėmė geriausi kakavos riešutai, ar kokios kitos sudedamosios dalys, kurių jie įmaišo, o gal geresnį už kitus jį daro koks ypatingas paruošimo būdas.“[17] Vienintelį nepasitenkinimą, kurį mums pavyko aptikti, yra pareiškęs prancūzų kunigas Barbanitas de Livua (*Barnabite de Livoy*), 1755 m. keliavęs po Ispaniją. Dėl šokolado vartojimo su Saragosos katedros kanauninku įsitraukęs į ginčą, štai ką jis kalbėjo: „Sutinku su juo, kad visa Europa turi būti dėkinga Ispanijai, kad atvežė jį iš taip toli, tačiau ne ką mažiau ji yra skolinga italams, ypač milaniečiams, kurie išmokė tobuliau jį pagaminti.“[18]

Prancūzijos ir Anglijos keliautojai yra aprašę *tertulias*, arba *refrescos,* visuomenės susibūrimo vietas, kuriomis buvo itin susižavėjusi aukštuomenė, tačiau užsieniečiams jos atrodė nuobodžios ir varginančios. Ten apsilankęs vienas prancūzas mums pasakoja, kad jam atvykus, vyrai buvo susispietę viename kambaryje, o moterys – kitame.





Manuelio Tramuljeso (Manuel Tramulles) XVIII a. septintojo dešimtmečio piešinys, vaizduojantis ispanų paprotį susibūrimo vietose gerti šokoladą. Kad neapsilaistytų šokoladu, buvo naudojamos mancerinos.

Tačiau visiems susirinkus, visi buvo pakviesti į saloną, kur svečius priėmė šeimininkė, „tokia suglumusi, nelyginant karalienė, kai šiai bučiuojama ranka“[19]. Anglų keliautojas Viljamas Dalrimplas (*William Dalrymple*) prisimena, kad iki vienuoliktos valandos visa draugija mindžikavo, burdamasi į „nedideles pašnekesių grupeles“, kol galiausiai buvo atnešta *refrescos* („alkoholinių gėrimų“). Štai tuomet visi pakėlė akis. Pasirodė tarnai, nešini taurėmis šalto vandens ir cukriniais sausainiais, kuriais kiekvienas turėjo pasaldinti vandenį. Paskui svečiams buvo atnešti indai su šokoladu, *confitures*, sausainiais, marcipanais, *dragees* (cukruotais migdolais) ir cukruje apkepintais riešutais. „Visi iš širdies pradėjo vaišintis, kištis į kišenes, nosines ir skrybėles. Jų tarnai visa tai parnešė namo.“[20]



Italija

Nenuostabu, kad tokioje šalyje kaip XVIII a. Italija su tokia gausybe režimų ir istorijos permainų, buvusi tokia pati šokolado ir kitų stimuliuojančių gėrimų paruošimo ir vartojimo įvairovė. Roma vis dar tebebuvo popiežiaus miestas ir liko juo iki Italijos suvienijimo ateinančiame amžiuje. Štai čia ir galima tikėtis gausaus šokolado vartojimo ir, atrodo, mums tikrai neteks nusivilti. 1774 m. sausio 26 d. prancūzų keliautojas Pjeras Žakas Beržerė de Grankūras (*Pierre-Jacques Bergeret de Grancourt*) lankydamasis Romoje viešėjo kardinolo Orsinio dvare. Tai buvo tikras Romos *conversazione* („pokalbis"), nė maž nepanašus į mūsų minėtą Madrido *tertulias*:

> Šiame „pokalbyje" bus progų pamatyti gražiausias Romos princeses, be to, bus pasiūlyta puikaus šokolado – gausiai putojančio, puikiai paruošto ir be jokios vanilės – paprasčiausios su cinamonu sumaišytos kakavos. Italai yra tikri, kad vartodami vanilę jie gali „perdegti". Nemanau, kad galėčiau prie jo priprasti, tačiau jis man labai patiko[21].

Beržerė de Grankūras mums pasakoja, kad šalyje buvo įprasta (matyt, turėdamas galvoje popiežiaus valstybę) ryte vartoti šokoladą be vanilės, o vakare – limonadą ir kartais ledų.

O dabar žvilgtelėkime į kitą Tiberio pusę, į patį Vatikaną ir Siksto koplyčią, kuri iki šiol tradicinės kardinolų konklavos, į kurią jie renkasi rinkti naujojo popiežiaus, mirus ankstesniajam, *mise-en-scene*. Kaip anksčiau, taip ir dabar kardinolai karštai imasi šio reikalo, beje, šiais laikais dar karščiau, mat yra prailgintas svarstymo laikas. Taip atsitiko, kad 1740 m. pasitaikė ilgiausia modernių laikų konklava: išrinkti popiežių Benediktą XIV prireikė net šešių mėnesių. Frančeskas Valezijas (*Francesco Valesio*), kurio dienoraščiuose puikiai atsispindi XVIII a. kasdienio Romos gyvenimo vaizdas, tvirtina, esą vienu metu kardinolams pasistiprinti į Siksto koplyčią buvo patiekta 30 svarų (13,6 kg) šokolado[22]. Jo užrašuose pasakojama, kad

kardinolai gana dažnai gerdavę šokoladą. Taigi radikalų kaltinimas, kad tai mėgstamiausias Bažnyčios hierarchų gėrimas, buvo puikiai pagrįstas.

Tačiau šokoladas visuomet turėjo ir tamsiąją pusę: jis itin tiko užgožti nuodų skoniui. Nereikia pamiršti, kad nors ir būdamas vienas silpniausių amžiaus pontifikų, popiežius Klemensas XIV 1773 m. vis dėlto įstengė suvaldyti jėzuitus. Tačiau visus 1774 m. – savo mirties metus – jis buvo ypač prislėgtas ir liguistai bijojo būti nužudytas. Jam mirus, jo kūnas labai greitai suiro ir iškrito nagai, todėl pasklido nuomonė, kad jis, tiesą sakant, buvo nužudytas. Viskas liudijo prieš jėzuitus. Savo 1774 m. spalio 8-ąją draugui Horacijui Valpolei (*Horace Walpole*) rašytame laiške seras Horacijus Manas (*Mann*) pareiškė tiek pačių romiečių, tiek ir apskritai užsieniečių nuomonę:

> ...kad popiežius buvo nužudytas, nėra nė menkiausios abejonės. Praėjusį šventąjį ketvirtadienį jo nekaltasis *credenziere* (konditeris) Vatikane, kur patarnavo tos dienos ceremonijoje, į šokoladą jam įmaišė lėtai veikiančių nuodų. Labai keista, kad tas, kuris nuo pat savo pontifikato pradžios ėmėsi visų atsargumo priemonių, idant kaip nors išvengtų, ko visuomet taip baiminosi, iki dugno išgėrė visą šokoladą, nepaisant to, kad jau po pirmojo gurkšnio savo tarnui pareiškęs, esą jo skonis gana keistas. Šiaip ar taip, juodu abu toliau rijo savo mirtį. Po keletos dienų abu pradėjo sirgti, kol buvo išaiškinta, kad jų ligos požymiai yra tie patys. *Credenziere* mirė praėjus vos keletui dienų po Jo Šventenybės mirties[23].

Pora dienų anksčiau draugui rašytame laiške ispanas brolis Agustinas Fereu (*Ferreu*) tvirtino, esą net ir popiežių balzamavęs gydytojas pastebėjo išbrinkusias konditerio rankas ir delnus, be to, visai kaip popiežiui, ir jam iškrito nagai[24].

Nors „Oksfordo popiežių žodyno“ autorius J. N. D. Kelis (*Kelley*) tvirtina, kad medicininis skrodimas šiuos įtarimus ir pašalinęs[25], yra posakis italų kalba *si non e vero, e ben trovato* („nors tai netiesa, tačiau geras dalykas“).



Skalėje „bažnytinė valdžia prieš Šviečiamąjį amžių" priešais popiežiaus Romą atsidūrė italų Venecijos miestas, kuris iš visų Europos ir pasaulio miestų buvo atviriausias intelektualinėms, meninėms ir prekybinėms įtakoms, tačiau anuomet jį buvo ištikęs smarkus ekonominis nuosmukis. Nedidelis nuomonių skirtumas čia buvo leidžiamas tol, kol nekeldavo grėsmės respublikos valdžiai ir vientisumui (kurį, šiaip ar taip, šluote nušlavė Venecijos nekenčiantis Napoleonas). Ilgą laiką Venecijoje buvo noriai priimami šiaurinių kraštų protestantai ir netgi turkai. Tai buvo dailininkų Kanaleto (*Canaletto*) ir Tjepolo (*Tiepolo*), dramaturgo Goldonio ir kompozitoriaus Vivaldžio (*Vivaldi*) miestas, virpėte virpantis ir iš tiesų nuostabus miestas, kuriame buvo gausybė kavos namų (pvz., iki šiol klestintis *Florian Caffè*), kuriuose kilmingieji venecijiečiai ir ne mažiau kilmingi anglų džentelmenai rinkosi išgerti kavos ir perversti laikraščių. Panašiose įstaigose kava kainavo tris kartus mažiau nei puodelis šokolado, todėl ji ir buvo populiariausias gėrimas[25].

Kita vertus, Burbonų valdomame Neapolyje buvo justi didžiulė ispanų įtaka, todėl tai buvo šokolado, o ne kavos karalystė. Nežinomas anglas laiške pasakoja įvykį, atsitikusį 1771 m. vasario 9 d. Neapolyje, kai limonado ir šaldyto vandens pardavėjas mirtinai peiliu nudūrė savo jaunesnįjį penkiolikmetį brolį: „Mūsų šeimininkė šių sūnų motinai atnešė makaronų sriubos ir šokolado puodą, taip mėgindama ją paguosti dėl netekties... Kas per šalis ta Anglija, kad motinai paguosti dėl sūnaus netekties nepakanka nei makaronų sriubos, nei šokolado!"[26]

Šokoladas virtuvėje: italų ar meksikiečių sumanymas?

Mintis, kad šokoladą galima vartoti kaip patiekalų prieskonį, actekams būtų atrodžiusi išties siaubinga – panašiai kaip krikščionys komunijos vyno negalėtų naudoti, tarkime, troškindami *coq au vin*. Sahaguno pasakojime apie actekų virtuvę ir šokoladą nėra jokios

užuominos, kad šis būtų kokio actekų patiekalo sudedamoji dalis. Tiesa, šiandien daugelis kulinarinių knygų autorių ir gurmanų yra įsitikinę, kad vienas patiekalas, žymusis *pavo in mole poblano*, kurio sudėtyje yra šokolado, yra tikra meksikiečių virtuvės viršūnė.

Žodis *pavo* yra Meksikos ispanų žodis, reiškiantis kalakutą, naminį Centrinės Amerikos paukštį: *mole* yra kreolizuotas nahuatlių kalbos žodis *molli* (padažas), o žodis *poblano* nurodo patiekalo ir padažo kilmės vietą – kolonijinį Puebla de los Andželą. Skirtingai nuo visų kitų Meksikos miestų, šis nuostabus miestas nebuvo pastatytas actekų – visai kaip patiekalas, nepaisant to, ką apie jį kalbėtų kulinarinių knygų autoriai. Tiesa, kreolų ir ispanų įtaką išduoda sudedamųjų dalių, nurodytų autentiškame recepte, sarašas:[28]

Pavo In Mole Poblano

1 kg (2 svarai 3 uncijos) gelsvųjų ankštinių pipirų
1,25 kg (2 svarai 12 uncijų) *ancho* ankštinių pipirų
0,5 kg (1 svaras) pomidorų
1 arbatinis šaukštelis juodųjų pipirų
1 valgomasis šaukštas cinamono
3 kukurūzų tortilijos
druskos pagal skonį
500 g (1 svaras 2 uncijos) lydytų kiaulės taukų
300 g (10 uncijų) sezamų
1 kalakutas
0,27 (1 svaras 10 uncijų) *pasilla* ankštinių pipirų
0,25 kg (9 uncijos) razinų
0,5 česnako svogūnėlio
1 valgomas šaukštas anyžių
1 arbatinis šaukštelis gvazdikėlių
1 duonos kepaliukas
4 šokolado gabaliukai
cukraus pagal skonį
0,25 kg (9 uncijos) žemės riešutų

Net dešimt iš devyniolikos yra Senojo pasaulio produktai (skaitytojas jau turėtų atskirti kurie!).

Yra du tarpusavyje besivaržantys, tačiau anaiptol ne tokie jau skirtingi pasakojimai apie *mole poblano* atsiradimą, tiesa, nė vienas jų nėra paremtas anų laikų dokumentais. Abi istorijos gali būti XIX a. prasimanymai. Štai vienas jų: Pueblo Šv. Rožės vienuolyno vienuolės prieš atvykstant vyskupui Manueliui de Santa Krusui y Sahagunui (*Santa Cruz y Sahagún*) (1637–1699) be galo nerimavo. Sesuo Andrėja buvo atsakinga už patiekalo padažą, tačiau į dubenį, kuriame jis buvo troškinamas, nuo lentynos netyčia pliumptelėjo šokoladas. Jau buvo pernelyg vėlu gaminti kitą padažą, tad taip ir atsirado *mole poblano*. Pasak antrosios versijos, sesuo Marija del Perpetuo Sokoro (*Socorro*) ir kitos vienuolės to paties vyskupo atvykimo proga padažą tyčia pagardinusios šokoladu. Anot trečiosios versijos, kurios savo veikale *Breviario del mole poblano* laikosi Pakas Ignacijas Taibas I (*Paco Ignacio Taibo I*)[30], garsųjį padažą bus sukūrusi sesuo Andrėja iš Asunsjono vienuolyno (netoli nuo Šv. Rožės vienuolyno), tačiau jau ne vyskupo garbei, o XVII a. Naujosios Ispanijos karaliaus vietininkui donui Tomasui Antonijui de la Serdai y Aragonui (*Cerda y Aragón*), *Conde de Peredes,* ir Markesui de la Lagunai (*Marqués de la Laguna*). Pastarasis su žmona artimai bendravo su garsiąja Meksikos poete ir šokolado mėgėja seseria Chuana Inesa de la Krus (*Juana Inez de la Cruz*).

Taigi Meksikos kreolų viduriniosios klasės atstovai ir aukštuomenė jau XVII a. pab. galėjo mėgautis šokoladu pagardintu patiekalu, nors jokių konkrečių įrodymų nėra. Kita vertus, pirmieji patiekalai, kurių sudėtyje buvo ir kakavos, (išskyrus karštąjį gėrimą) Italijoje pasirodė tarp 1680-ųjų ir 1684-ųjų ir buvo paplitę ir kitame amžiuje. Kulinariniai eksperimentai su šokoladu buvo tokie populiarūs, jog 1736 m. poetas Frančeskas Arizis (*Francesco Arisi*) savo *Il Ciocciolato* skundėsi žmonėmis, netinkamai vartojančiais kakavą. Pasipiktinimą jam kelia: 1) žmonės, kurie būdami pernelyg kvaili nugriebia putą, 2) skrudina su kakava, 3) praskiedžia ją brendžiu, 4) „išsitepa nosį“

ją uostydami, 5) geria ją su sultiniu, 6) maišo su kava ar arbata, 7) įmuša į ją kiaušinio trynį, 8) virėjai, kurie deda jos į savo *pasticcie* (mėsos pyragus) ar „įkalina“ ją pastilėse. Štai jo poetinės diatribės tęsinys:

Certo cuoco, a cui mancato	Vienas virėjas pritrūkęs
Il formaggio era in cucina,	virtuvėje sūrio,
Sovra nobil polentina	Ant *noble polenta*
Dispenso ben grattugiato	Puikiai sumalė
Bolli due di cioccolato:	Porą *bolli* šokolado.
A tale novita fu cosi accetta,	Ir ši naujovė buvo taip
Che gli Apici ne voller la ricetta.	Palankiai priimta, jog
Desinando in un convito	Pats apičis paprašė recepto,
L'assaggiai fatto in salsetta,	Kai buvo pakviestas pietų.
Ma per dirvela alla schietta	Paragavau jo, įmaišyto į padažą,
Non aguzza l'appetito,	tačiau jums pasakysiu atvirai:
Nel torrone gia s'e posto,	Nėmaž nežadina tai apetito.
Nelle torte ha 'l primo loco:	O savo vietą jis jau turi – nugoje,
Anzi un di spero che il cuoco	Ir visų pirma – pyragėliuose.
Colle quaglie il metta arrosto.	Aš netgi įtariu, kad vieną dieną
	Virėjas jo įpils į putpeles keptas[31].

Atrodo, kad daugelis tokių išradingų virėjų gyveno šiaurės Italijoje ir nuolat bandė įdėti šokolado ne tik į pyragus ir kitus konditerijos gaminius, tačiau ir į makaronų bei mėsos patiekalus. 1786 m. Maceratos rankraštyje yra minima lazanija su migdolų, ančiuvių, graikinių riešutų ir šokolado padažu[32] – išties didžiulis skirtumas nuo vargingo prastai paruošto ir pomidorų padažu aplieto patiekalo, kuris šiandien yra tiekiamas mokyklose ir lėktuvuose! XVIII a. Lukos miesto magistrams tiekiamų patiekalų sąraše[33] yra *papardelle* (juostiniai makaronai) *di cioccolata*, šokoladas, šokoladas su kava, atšaldyti pyragaičiai ir kaži koks *semifreddo* su šokoladu. Alpių papėdėje besišliejančiame Trente XVIII a. pasirodė net keletas kulinarinių knygų. Vienoje jų, pa-

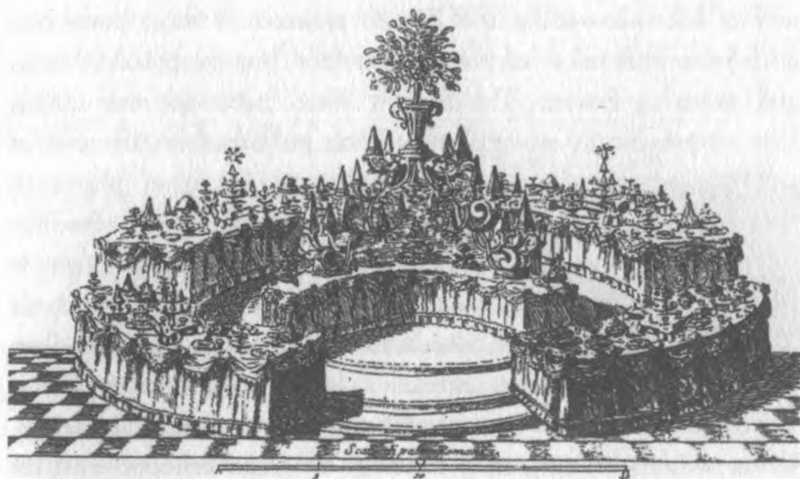


rašytoje kunigo Feličio Liberos (*Felici Libera*), esama nemažai receptų su šokoladu:[34]

- Supjaustytas kepenėles pamirkyti šokolade, apibarstyti miltais, vėl pamirkyti ir pakepinti
- Juodoji polenta (su šokoladiniais duonos trupiniais, sviestu, migdolais ir cinamonu)
- Šokolado pudingas su veršiena, čiulpais ir cukatomis
- Saldusis moka kremas
- *Mosa di latte*, šokolado pudingas, sutirštintas kvietiniais, kukurūzų miltais ir duonos trupiniais
- Du receptai *crema di cioccolata* (pot-de-crème)
- Migdolų pyragas, kurio tešla nudažoma šokolado, žalia, raudona ir geltona spalvomis

Atrodo, kad Trento regione buvo populiari ir „šokolado sriuba". Pagal Liberos versiją, jai pagaminti reikia miltų, cukraus, cinamono ir vieno kiaušinio trynio. Visa tai turi būti išverdama ir užpilama ant skrebučių. Tai labai panašu į tai, kas XVIII a. Vokietijoje buvo žinoma kaip „sveikatos sriuba".

Sušaldyti desertai buvo būdingi pietų Italijai, kur jie veikiausiai pasirodė XVII a. – kai buvo pastebėtas didžiulio druskos kiekio poveikis sniegui ar ledui. Ilgame ir išsamiame neapoliečio F. Vinčenco Korado (Vincenzo Corrado) 1794-aisiais paskelbtame traktate *La Manovra della Cioccolata e del Caffe* tiksliai aprašoma, kaip pasigaminti šokoladinį šerbetą[35]. Koradas tvirtina, kad reikėtų vartoti tik Karakaso ir Sokonusko kakavą, mat pastaroji yra pakankamai riebi (tai yra, joje gausu kakavos sviesto), kad atsilaikytų prieš druskos „salietrą", galinčią patekti pro indo, kuriame šaldomas skystis, angeles. Kitaip ši „salietra" gali sugerti saldumą, sviestą ir aromatą.



Ledų stalas, paruoštas 1714-ųjų rugpjūčio 28 d. vykusiai šventei.

ŠOKOLADINIO ŠERBETO PARUOŠIMO BŪDAS, NEAPOLIS, 1794

2,5 svaro (1 kg) šokolado ir 1,5 svaro (680 g) cukraus reikia įdėti į 4 svarus (3,2 pintos arba 1,5 l) verdančio vandens, į kurį įberta 0,5 uncijos (14 g) maltos vanilės. Kai visa ištirps, skystį reikia perkošti per sietelį ir vėl pastatyti ant ugnies, kol šis ims tirštėti (jei nenuteka nuo šaukšto, vadinasi, jau yra pakankamai tirštas). Tuomet jį reikia išpilti į indą, įdėti gabalėlį kakavos sviesto ir palikti, kad atvėstų. Galiausiai indas apibarstomas druska ir sušaldomas.

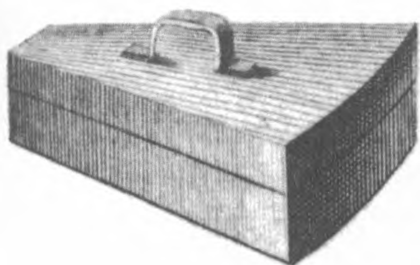
Greičiausiai tai bus buvusi kulinarinė technologija, pagal kurią turėjo būti pagamintas neapsakomai ekstravagantiškas rokoko deserto stalui skirtas patiekalas, patiektas šventėje, kurią 1714 m. rugpjūčio 28 d. surengė Austrijos ambasadorius Džiovanis Vinčeslajas Galasas (*Giovanni Vinceslao Galasso*)[36]. Šventės priežastis – Elžbietos Kristinos Austrijietės, būsimosios Šventosios Romos imperatoriaus Karolio VI Habsburgo žmonos (ši sąjunga nepaliko jokio įpėdinio, o tai nulėmė ištisus dešimtmečius Europoje siautėjusius ginkluotus

konfliktus dėl paveldėjimo teisės), gimimas. Stalo kampuose buvo padėti keturi japoniško porceliano padėklai su „šaldytais vaisiais“ (pastarieji buvo gaminami iš konservuotų vaisių, sumaišytų su kvapiu vandeniu, kuris buvo supilamas į vaisių formos indelius ir sušaldomas sniegu ir druska. Ištraukti iš formelės „vaisiai“ dar buvo puošiami stiebais ir lapeliais). Viršuje stovėjo didžiulė išpjaustytu ledu papuošta alebastrinė vaza. Į ją buvo įmerktas žaliuojantis medis, ant kurio šakų kybojo 150 „sušaldytų vaisių“, o prie jo šaknų kilo šokolado putos. Šoniniai stalai buvo nukrauti plakta grietinėle, šokolado putomis, sausainiais, ledais (*panna ghiacciata*) ir sūrio formos (*formaggi ghiacciati*) šokoladiniais šerbetais. Ir kaip visa tai galėjo pakelti Romos rugpjūčio vakaro karštį, kai apie oro kondicionierius dar nebuvo galima nė pasvajoti? Puotos dalyviai žaibo greitumu turėjo pulti prie minėtų stalo grožybių.

Prancūzija prieš tvaną

Martinikai ir kitoms Antilų saloms patekus į Prancūzijos imperijos sudėtį, metropolijai jos tapo nuolatiniu kakavos tiekėju, kurio nekontroliavo senasis jos priešas – Ispanija.

Išlepusių prancūzų kolonistų gyvenimo būdas šiuose kraštuose turėjo įtakos ir šokolado paruošimo, gėrimo bei valgymo savitumams. Reikšmingoje gydytojo ir botaniko Žozefo Pjero Bukozo (*Joseph Pierre Buc'hoz*) (1731–1807) knygoje, pasirodžiusioje Didžiosios Prancūzijos revoliucijos išvakarėse, *Dissertation sur le tabac, le café, le cacao et le thé*, išsamiai pristatoma ir prancūzų Vest Indija. Pasak jo, šių salų gyventojai, norėdami pasigaminti gėrimą, ima grynos kakavos gabaliukus, juos sumala, įberia cinamono, cukraus ir įpila apelsinų vandens – taip pagaminamas puikaus skonio ir ypatingo kvapo gėrimas. Dar galima į jį įplakti visą kiaušinį, o vietoj apelsinų vandens įlašinti porą lašų ambros ekstrakto. Nors šiose salose vanilė buvo paplitęs



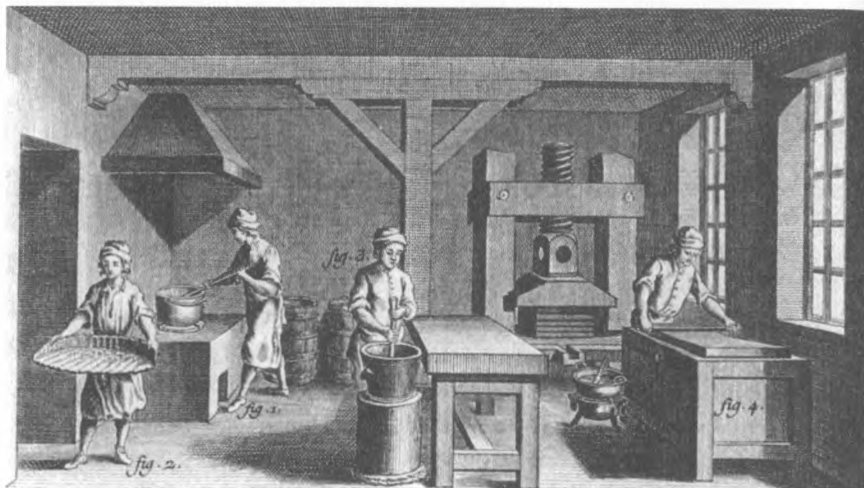
prieskonis, ji niekuomet nebuvo vartojama su šokoladu (anuomet visoje Europoje buvo manoma, kad vanilė kenkia sveikatai).

Pasak Bukozo, ruošdami šokoladą prancūzai buvo gerokai konservatyvesni nei italai: su niekuo nebūtų įmanoma palyginti juodosios polentos arba šokoladinio *papardelle*. Greičiau prancūzai bus labiau išplėtoję desertų ir saldainių gamybą. Būtent prancūzų išradimas yra įvairiausių formų sausainiai ir pastilės, putėsiai, vaisių konservai, marcipanai, kremai ir *creme veloutée* (patiekiamas ir šaltas, ir karštas), „alyvos" (panašios į triufelius, tačiau kepamos nekaitrioje orkaitėje), *dragées* („apvilkti" migdolai) ir diablotinai (nedideli plokšti vafliai). Tačiau italų įtaka justi šokoladiniams ledams ir *cannelo-ni* (forminiams šokoladiniams ledams). Kiek vėliau – įvairiausiuose kalėjimuose – turėsime progos susitikti aistringą visų šių skanėstų gerbėją markizą de Sadą.

Nelaimingąją karalienę Mariją Antuanetę, kuriai Prancūzijos revoliucijos metu buvo nukirsta galva, vėlesnės kartos nepelnytai laikė išlepusiu žmogumi, nors tokia ji anaiptol nebuvo. Jai augant Habsburgų Vienos rūmuose, matyt, kartkartėmis buvo leidžiama išgerti šokolado: yra paveikslas, kuriame ji, penkerių metų mergaitė, pavaizduota drauge su motina imperatoriene Marija Tereza ir kitais šeimos nariais prie pusryčių stalo – tiesa, prie šokolado puodo pastatyta tik pora puodelių, matyt, todėl, kad abu vaikai dar buvo pernelyg maži tokiam stipriam gėrimui. Skaitant ponios Kampan (*Campan*) atsiminimus apie asmeninį karalienės gyvenimą, galima pastebėti, kad būdama Prancūzijos karalienė, ji buvo pabrėžtinai saikinga: „Ji pasižymėjo ypatingu nuosaikumu. Pusryčiams išgerdavo kavos ar šokolado. Pietums nevalgydavo nie-





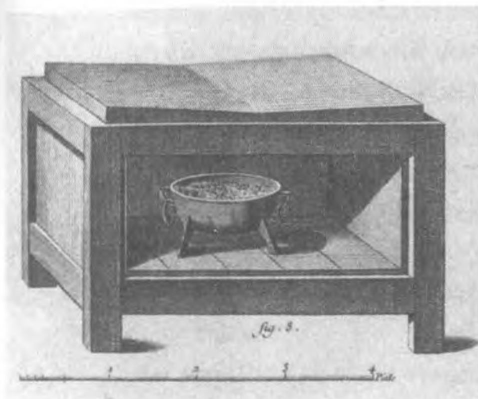


Didro ir d'Alembero enciklopedijoje pavaizduota XVIII a. šokolado gamyba (viršuje); šokoladinio „sūrio", arba šerbeto, formos (gretimame puslapyje); įkaitinta metate šokoladui malti (kitame puslapyje).

ko daugiau, išskyrus baltą mėsą, ir gerdavo tik vandenį, o vakarienei pasitenkindavo sultiniu, paukštiena ir stikline vandens, kuriame pamirkydavo keletą nedidelių sausainių."[38] Jokios užuominos apie pyragą, kurį, kaip neteisingai tvirtinama, ji pasiūliusi badaujančiai liaudžiai!

Deni Didro (*Denis Diderot*) (1718–1784) buvo vienas filosofų, žymiosios Prancūzijos intelektualų grupės narys, kurio tikslas buvo įrodyti, kad protas ir mokslas gali suformuoti geresnes žmogiškas vertybes ir visuomenę, be to, išlaisvinti žmones iš religinių prietarų gniaužtų ir aklo pasitikėjimo iš praeities paveldėtais papročiais.

Tiesa, iki šiol tebesiginčijama, kokią įtaką šio judėjimo literatūriniai veikalai ir požiūris padarė vienam didžiausių žmonijos istorijoje ištikusių kataklizmų, tačiau dėl vieno jų veikalų – Didro ir Žano d'Alembero (*Jean d'Alembert*) didžiosios *Enciklopedijos, arba Aiškinamojo mokslų, menų ir amatų žodyno* – išliekamosios vertės ir istorinės reikšmės nekyla nė menkiausios abejonės. Privačiomis lėšomis nuo



1751 m. iki 1772 m. išleista 28 tomais, ši enciklopedija nebuvo paprasčiausias informacinis žinynas, tačiau užmojis „iš esmės pakeisti mąstymą". Šiuo metu šis veikalas mokslo atžvilgiu gal ir yra pasenęs, tačiau kaip XVIII a. technologijų liudijimas, kaip 11 tomų iliustracijų, jis iki šiol tebėra nepranokstamas[39].

Graviūra, kurioje vaizduojamas kakavos ruošimas[40], labai detali, tačiau ne ką mažiau svarbu pažymėti, kad nuo olmekų, majų ir actekų laikų iki pat Šviečiamojo amžiaus Prancūzijos *confiseur* (konditerijos), vargu ar kakavos technologijoje pasikeitė bent vienas menkniekis. Čia graviruotojas pavaizdavo kakavos pupeles katile skrudinantį darbininką. Vienas darbininkas vėto pupeles, kitas jas smulkina įkaitintoje grūstuvėje, o dar kitas mala ant įkaitinto paviršiaus (*metate*). Motekuhzomos šokolado specialistai turėtų išsyk atpažinti visas šio proceso dalis. Didro pateikia receptą, kaip gaminamos cukruotos kakavos pupelės, kurios, kaip žinome iš kitų šaltinių, buvo iš Martinikos salos kilusi naujovė. Kakavos sviestas buvo rekomenduojamas kaip kosmetikos priemonė, podagrai ir visų rūšių opoms gydyti, kaip puikus priešnodis, priemonė nuo rūdžių ir šokoladinio gėrimo gamybai.

Nors ir apsišvietęs žmogus, Didro vis viena buvo pakliuvęs į senosios humoralinės teorijos, apie kurią jau esame kalbėję visuose ankstesniuose skyriuose, gniaužtus. Jis nepritaria itin vertinamiems prieskoniams, kuriais žmonės gardino šokoladą, pvz., pipirams ir imbierams, kurie esą tik suteikia kūnui „karščio". Kaip ir daugelis jo bendraamžių, jis įspėja ir dėl vanilės vartojimo: „Malonus jos kvapas ir geresnis šokolado skonis lėmė nemažą pastarosios populiarumą, tačiau ilga patirtis mums atskleidė, kad ji esanti itin karšta, todėl jos





Noel Le Mire (1724–1830) akvatinta La Crainte („Baimė“). Jauna moteris tiesia ranką link sidabrinio chocolatiere su moulinet (molinillo).

vartojimas gerokai sumažėjo, mat žmonės, kurie, užuot tenkinę savo pojūčius, verčiau rūpinasi sveikata, jau yra visiškai jos atsisakę.“[41] Kita vertus, mūsų filosofas neslepia savo modernumo ir pateikia receptą, kaip pasigaminti tai, ką mes pavadintume „tirpiuoju šokoladu“, dar pridurdamas įdomų pastebėjimą:

> Tokiu būdu paruoštas šokoladas yra tuo patogus, kad jei žmogus skuba arba yra kelionėje ir visiškai neturi laiko jo (gabalėlio) įmesti į vandenį, jis gali tiesiog nuryti vienos uncijos gabalėlį užgerdamas jį vandeniu, o tuomet jau leisti pačiam skrandžiui išmaišyti šiuos greituosius pusryčius[42].

Galiausiai Didro apibūdina savo paties dienų *chocolatiére*, XVIII a. Prancūzijos aukštuomenės šokolado servisus, kurie išties buvo labai meistriškai ir dailiai padaryti[43]. Šie puodai buvo gaminami iš sidabro, alavu dengto vario (ypač Ispanijoje), baltos geležies arba molio. Tiesa, pastarasis buvo ne itin vertinamas, mat pernelyg ilgai išlaiko karštį, todėl šokoladas netenka visų gerųjų savo savybių. Pagamintų

iš sidabro ar vario indų dugnas yra išgaubtas, kad būtų įmanoma išplakti – atlikti *moulinet* (*molinillo*) procedūrą. Geriausia forma yra nupjautas kūgis. Dangtis turi prisitaikyti prie *moulinet*, kurį Didro apibūdina kaip S-formos kietos medienos gabalus, kurie pritvirtinami taip, kad išsikišusios dalys galėtų kaitaliotis su įdubomis – panašios *moulinet* kartu su jų *chocolatières* šiuo metu yra saugomos kolekcijose.

Išliko ir vieno didžiausių ir mėgstamiausių filosofų Voltero (*Voltaire*) namų ūkio ataskaitų iš jo savanoriškos tremties Fernyje, netoli Ženevos (nors ir Prancūzijos teritorijoje), laikų[44]. Pasak jų, per 18 metų jis 24 kartus yra pirkęs šokolado, 20 – kavos ir 8 – arbatos. Nors būdamas skeptikas ir antiklerikalas Volteras rytais, užuot gėręs kitus karštus gėrimus, gerdavo šokoladą (žinoma, paruoštą iš vergų rankomis užaugintos kakavos).

Didžiosios Britanijos karalių Jurgių I–IV Anglija: nuo šokolado namų iki klubų

Kaip ir kiti filosofai, Volteras buvo didis anglofilas. Konstitucinė Anglijos monarchija, stabili valdžia, sąlyginė spaudos ir religijos laisvė buvo puikus žmogaus teisių pavyzdys, kurį vargu ar buvo galima pritaikyti kitoms Europos valstybėms, ypač absoliutinėje Prancūzijos monarchijoje. Akivaizdu, kad ir ten buvo klasių skirtumų – ypač tarp tų, kurie buvo laikomi „džentriais“, ir visų kitų – tačiau paveldėjimo teisę turinčių kilmingųjų buvo išties nedaug, nes tik vyriausieji sūnūs galėjo paveldėti titulą, kai tuo tarpu kiti sūnūs ir dukterys nepriklausė kilmingųjų luomui. Be to, kitaip nei Prancūzijoje, Anglijoje net ir kilmingieji nebuvo atleisti nuo mokesčių[45]. Nors aukštuomenė ir džentriai galėjo turėti namus Londone, kad nenutrūktų ryšiai su politinėmis jėgomis, tačiau didžiąją laiko dalį jie leisdavo užmiestyje kartu su žmonėmis, kurie gyveno jų nuomojamose žemėse. Šis vaiz-

das labai skyrėsi nuo Burbonų valdomos Prancūzijos, kur kilmingieji ištisus metus burdavosi šokių vakarėliuose karališkuose Versalio rūmuose.

Didžioji kilmingųjų, džentrių ir nuolat augančios viduriniosios klasės politinio ir kultūrinio gyvenimo dalis sukosi kavos ir šokolado namuose Londone, o ilgainiui ir iš jų atsiradusiuose klubuose. Vos pasirodžiusios panašios įstaigos tapdavo vienos ar kitos parlamento partijos narių dažnų apsilankymų vieta, o neretai ir tiesioginiais jų štabais. Vieni anksčiausiai atsiradusių namų buvo „Kakavmedžio" šokolado namai Šv. Jokūbo gatvėje, garsioji jakobitų (kiek destruktyvios pakraipos Stiuartų teisių į sostą, kurių atsisakė Jokūbas II, šalininkai) susibūrimo vieta. 1746 m. Hanoveriai, Kulodeno mūšyje numalšinę Stiuartų maištą, įkūrė Kakavmedžio klubą, kuriame pradėjo rinktis konservatoriai. Jo nariais buvo Džonatanas Sviftas (*Jonathan Swift*) ir Edvardas Gibonas (*Edward Gibbon*). Kakavmedžio klubas, kaip ir kiti XVIII a. Londono klubai, garsėjo ten vykusiais lošimais: 1780 m. rašydamas Horacijui Manui Horacijus Valpolė pasakoja, kad per vieną naktį buvo išlošta 180 000 svarų.

Anuomet garsiausias Londone buvo Vaito (*White*) klubas, kuris neseniai šventė trijų šimtų metų sukaktį. Vaito šokolado namai buvo įkurti 1693 m. pačiame Šv. Jokūbo gatvės gale. Jo savininkas buvo italas Frensis Vaitas (*Francis White*) (veikiausiai anglizuotas Frančesko Bjankio (*Francesco Bianchi*) vardas) ir jau netrukus pagarsėjo gyvu politikavimu ir lošimais didelėmis sumomis[46]. 1709 m., pasivadinęs Izaako Bikerstafo (*Isaac Bickerstaff*), slapyvardžiu Ričardas Stylas (*Richard Steele*) pirmame *The Tatler* numeryje rašo:

> Bet koks galantiškumas, malonumai ir pramogos glaudžiasi Vaito šokolado namuose, poezija – Vilio kavos namuose; mokslas – Graikų namuose [čia lankydavo mokslininkai ir Oksfordo koledžo dėstytojai]. Visas užsienio ir vietos naujienas galima sužinoti Šv. Jokūbo kavos namuose (liberalų tvirtovė). O visa kita, ką galėčiau jums pasiūlyti, prasideda mano paties namuose[47].

Aleksanderio Poupo (*Alexander Pope*) 1728-ųjų *Dunciadoje* Vaito namai apibūdinami kaip vieta, kur kiekvienas „jaunesnį gali išmokyti priesaikų laikymosi ir tauraus sąmojo". Džonatanas Sviftas, kaskart pro juos praeidamas grūmodavo kumščiu, mat jis girdėjęs iš korespondento, esą Vaito namuose kilmingus jaunuolius „apiplėšia ir sugadina aukštuomenės lošėjai ir kitokio plauko švaistūnai"[48], ir visa tai vyksta lošimo kambaryje, vadinamame „Pragaras". XVIII a. vid. atsirado dar ir uždaras klubas, į kurį galėjo patekti tik patvirtinti lankytojai, be to, gerokai išaugo lošimo paklausa. Pasak 1754 m. *The Connoisseur* pranešimo, šiame klube „nėra nieko, kad ir kaip tai atrodytų banalu ar juokinga, kas negalėtų tapti lažybų objektu." Pasakojama, kad vieną lietingą dieną lordas Arlingtonas statė 3000 svarų, susilažinęs dėl to, kuris pirmas iš dviejų lašų pasieks lango briauną[49]. 1750 m. Valpolė papasakojo laikraštyje aprašytą įvykį apie žmogų, sukniubusį prie klubo durų. Jį nešant laiptais, tuoj pat buvo susilažinta, ar šis žmogus iš tiesų yra miręs, ar ne.

Be visų šių pramogų, Vaito namai, kaip ir kiti klubai, dar buvo politinių sprendimų ir diskusijų vieta. Iš pradžių tai buvo liberalų stovykla, tačiau XVIII a. pab. ten įsikūrė konservatorių štabas. Jo nariais buvo visi Britanijos ministrai pirmininkai, pradedant seru Robertu Valpole ir baigiant seru Robertu Pylu (*Peel*), trejetas monarchų (Jurgis IV, Viljamas IV, Edvardas VII), Velingtono kunigaikštis, Horacijus Valpolė, lordas Česterfildas (*Chesterfield*) ir Bo Brumelis (*Beau Brummell*). Prieš keletą dešimtmečių garsiajame suklypusiame lange buvo galima išvysti rašytojus Ivliną Vo (*Evelin Waugh*) ir Grehemą Gryną (*Graham Green*). Šiandien iš 1350 narių yra 30 grafų, 11 markizų ir visa gausybė kunigaikščių.

Tiesa, kaip paaiškėja iš 54-o *The Spectator* (1711 m.) numerio, anaiptol ne visi XVIII a. šokolado ir kavos namų lankytojai buvo politikai ar netgi lošėjai. Jo leidėjas tvirtina bendravęs su Kembridžo universiteto korespondentu, kuris papasakojo apie „filosofų sektą", apsivadinusią laungeriais, nusprendusią dienų dienas nieko neveikti. Leidėjas įtikina savo korespondentą Londone apklausti šios sektos narius:



Šioje 1787 m. Tomo Roulandsono (Tomas Rowlandson) akvarelėje galima pastebėti ir šokolado puodą su puodeliais.

...esą garbė būti laungeriu yra suteikta gamtos jėgų, niekuomet nelankius jokio universiteto. Taip savajam korespondentui, idant šis pagražintų savo knygą, nusiunčiau jų vardus ir istoriją tų, kurie leidžia dienas be jokių įvykių. Papasakojau, kaip jie vaikšto iš vienų kavos ar šokolado namų į kitus, kad kaip nors įveiktų nepakeliamą nieko neveikimo kančią[51].

Keista, tačiau, atrodo, šokolado ar kavos namai niekuomet nėra perkirtę Atlanto ir paplitę Anglijos Šiaurės Amerikos kolonijose. Šią idėją galėjo paskleisti, tačiau vis dėlto to nepadarė Viljamas Birdas (*William Bird*) II (1674–1744), Virdžinijos kolonistas, satyrikas, dienoraščių autorius, didžiulių plantacijų palei Džeimso upę savininkas ir Ričmondo miesto įkūrėjas. Anglijoje gyvenęs nuo 1713 m. iki 1719 m. (dalį laiko kaip kolonijos agentas) Birdas savo dienoraštyje rašo, kad be perstojo vartojęs šokoladinius „patiekalus“, daugiausiai tokiose įstaigose kaip Vilio, Šv. Jokūbo ir Ozindos namuose – ir kartą gaidžių peštynėse. Tačiau gyvendamas Virdžinijoje nuo 1720 m. sausio iki 1721 m. kovo jis niekur neužsimena apie šokolado ar kavos namus, nors pusryčiams ir draugų namuose išgerdavo tikrai nemažai šokolado[52].

Tiesa, kaip žinome jau iš mokyklos, parlamentinė demokratija taip ir nepasiekė kolonijų, todėl čionykščiai Amerikos gyventojai buvo atskirti nuo kompromisų ir politinių sandėrių, kas buvo kone kasdienybė rinkimų teisę turintiems anglams tokiose įstaigose, kaip Vilio ar Vaito namai. Tiesa, turtingieji kolonijų gyventojai mėgavosi šokoladu, tačiau tik namuose.

Šokoladas pramonės revoliucijos saulėlydžiu

Pakanka žvilgtelėti į šokolado gaminimui skirtą lėkštę Didro *Enciklopedijoje*, kad suvoktume, kaip mažai nuo actekų laikų pakito svarbiausia technologija. Kai kuriose šalyse buvo „gamyklų", gaminančių šokoladą dideliais kiekiais, pirmiausia gėrimus vaflio formelėse, tačiau visa tai buvo daroma rankomis. Pavyzdžiui, Vokietijoje Steinhundo šokolado fabrikas buvo atidarytas 1765 m. Dar anksčiau – 1728 m. – Anglijos rinkai šokoladą pradėjo gaminti *Fry and Sons of Bristol.*

Vienas ankščiausių liudijimų apie šokoladą gaminančią mašiną mus pasiekė ne iš Europos, bet iš Amerikos kolonijų. XVIII a. vid. Masačusetso kapitonai iš tropikų atsiveždavo nemažus kakavos pupelių krovinius, mat Naujojoje Anglijoje šokoladas jau buvo pradėtas vartoti viešai (Bostono vaistininkai jau nuo 1712 m. duodavo patarimą išgerti šokolado). 1765 m. dr. Džeimsas Beikeris (*James Baker*) iš Dorčesterio, Masačusetso, su iš Airijos atvykusiu šokolado gamintoju Džonu Hanonu (*John Hannon*) suvienijo savo pajėgas. Miltono „Žemutiniuose kriokliuose" Beikeris išsinuomojo vietą malūne, kur Hanonas vandens energija pradėjo malti kakavos pupeles. 1772 m. kaip „Geriausią Hanono šokoladą" jie pradėjo reklamuoti savo pyrago gaminius. Kai 1799 m. Hanonas nebegrįžo iš jūros, įmonė buvo pervadinta *Beikerio kompanija.* 1820 m. ją perėmė Džeimso Beikerio vaikaitis Valteris (*Walter*) ir įmonė buvo pavadinta *Valterio Beikerio kompanija*, kuri ir šiandien vis dar klesti šiuo pavadinimu[53].



Grįžtant į Prancūziją, 1776 m. (praėjus ketveriems metams po paskutiniojo *Enciklopedijos* tomo pasirodymo), kažkoks M. Dorė (*Doret*) išrado hidraulinę mašiną šokoladui plakti iki standžios masės. Kai šį išradimą patvirtino Medicinos fakultetas, Dorė buvo suteikta teisė savo gamyklą pavadinti *Chocolatiere Royale*[54]. Kitose Europos šalyse taip pat buvo pradėtas taikyti šis išradimas, nors Vato garo variklio varomas įrenginys nepasirodė dar iki kito amžiaus pradžios. Netgi Ispanijos šokolado malėjai iš namų į namus vis dar tebesinešiojo sunkius akmeninius *manos* ir *metates*. Anglų keliautojas Džozefas Taunsendas (*Joseph Townsend*), keliavęs nuo 1786 m. iki 1787 m., pastebi, kad didesnėse prekyvietėse kakavos pupelės malamos mašina[55]. Ji sudaryta iš penkių prie rėmų pritvirtintų nugludinto plieno ratų, visai kaip rato stipinai, kurių kiekvienas sukasi aplink savo ašį. Šie įspraudžiami tarp girnapusių, varomų krumpliaračiais, kuriuos suka įkinkytas mulas.

Tačiau vargu ar visa tai jau būtų galima pavadinti pramonės revoliucija: technologijos ir visuomenės naujovės, kurios kur kas labiau nei Prancūzijos revoliucija pakeitė Žemės veidą, daugiausiai buvo taikomos tekstilės pramonėje. Jų įtaka kakavos ir šokolado istorijai bus apžvelgta kitame skyriuje.

Epochos pabaiga: „Dieviškasis markizas" ir šokoladas

1789-ųjų liepos 2-ąją Paryžiaus Šv. Antano kvartalo gatves užtvindžiusi darbininkų minia buvo apkerėta pompastiškos vieno keistuolio kalbos, kurią šis rėžė savo vienutėje Bastilijoje – kalėjimu paverstoje viduramžių tvirtovėje – o garsintuvą jam atstojo paprasčiausias pisuaras. Tai buvo ne kas kitas kaip Donatjenas Alfonsas Fransua (*Donatien Alphonse Francois*), markizas de Sadas[56]. Savo kalba jis norėjo pasakyti, kad Bastilijos sargybiniai davę įsakymą išžudyti visus kalinius (iš viso jų buvo septyni!),





Markizas de Sadas, didis šokolado mėgėjas, moralistinėje XIX a. vid. prancūzų graviūroje.

tai yra perpjauti jiems gerklę. Jis ragino minią užimti šį „siaubų paminklą". Suimtas sargybinių Sadas buvo uždarytas į Čerentono beprotnamį, tačiau Paryžiaus minia paklausė jo patarimo, liepos 14 d. užėmė Bastiliją ir ją sunaikino. Šiaip ar taip, Bastilija nebuvo strategiškai svarbi vieta, veikiau tarsi simbolis, o jos užgrobimas žymėjo Prancūzijos revoliucijos pradžią.

De Sadas gimė 1740 m. Paryžiuje senoje aristokratų šeimoje. Netrukus po vedybų su Renė Montrioj (*Renee de Montreuil*) už „siaubingą ištvirkavimą" jis 15 dienų buvo uždarytas į Vinseno kalėjimą. Apskritai de Sadas apie 30 metų praleido įvairiuose kalėjimuose, Napoleono konsulatas jį oficialiai pasmerkė ir 1814 m. jis mirė Čerentono beprotnamyje. Dėl savo kūrybos, peržengusios bet kokias moralės ribas, kurių lytiškumo ir žiaurumo atžvilgiu laikėsi kone visos visuomenės, Sadas sugebėjo įsiutinti beveik visų politinių pakraipų valdžią ir gana stipriai nuo to nukentėjo. Jo vardas kalboje „prigijo" kaip psichopatinio skausmo sukėlimo sinonimas. Tačiau šiuo metu jo biografai ir literatūros kritikai visuotinai sutaria, kad „dieviškasis markizas", kaip jį vadina dabartiniai jo gerbėjai, patyrė daugiau blogio nei iš tikrųjų to nusipelnė, o žiaurumas, kuriuo jis buvo kaltinamas, veikiau buvo jo vaizduotės vaisius.

Pasakojama, kad vienas žymiausių de Sadui priskiriamų epizodų įvyko 1772 m. liepą Marselyje ir buvo susijęs su šokoladu, dėl kurio markizas buvo išties netekęs galvos. Savo veikale *Slapti atsiminimai apie respublikos istoriją, rašyti laiškais* rašytojas Lui Peti de Bašomonas (*Louis Petit de Bachaumont*) taip apibūdina šį skandalą:

> Draugai iš Marselio rašė, kad M. le comte de Sadas... kėlė puotą... Į desertą jis buvo įmaišęs šokoladinių pastilių, kurios esą buvusios tokios skanios, jog keletas žmonių nesusivaldę jas nurijo. Tiesą sakant, tokių buvo išties daug, kol galiausiai neliko nė vieno, kuris nebūtų jų paragavęs, tačiau į keletą jų jis buvo įmaišęs ispaniškų vabalų. Puikiai žinomos šio vaisto savybės. Jis yra toks stiprus, kad jo pavartoję žmogus užsidega nežmoniška aistra, tad ir puotos dalyvius užvaldęs meilės jaudulys. Puota virto viena tų pasileidusių orgijų, kuriomis garsėjo romėnai. Net ir labiausiai save gerbiančios moterys nepajėgė atsilaikyti jose užvirusiam šėlsmui. Pats M. de Sadas mėgavosi savo brolienės palankumu, dėl kurios jam ir pavyko išvengti bausmės, kurios nusipelnė. Nuo šių pasibaisėtinų eskcesų keletą ištikusi mirtis, o kiti iki šiol tebeserga[57].

Šiuolaikiniai de Sado tyrinėtojai mano, kad didžioji šios istorijos dalis yra paprasčiausias jo priešų prasimanymas: jo viešnios galėjo būti nesivaržančios prostitutės, o minėtos pastilės – veikiau buvo anyžiniai *dragees* nei šokoladiniai saldainiai.

Nepaisant to, de Sadas drauge su savo tarnu buvo priversti sprukti į Sardinijos karaliaus dvarą, kuris nedelsdamas juodu suėmė. Tiesa, jiems pavyko pasprukti iš tvirtovės, kurioje jie buvo uždaryti, tačiau Aikso parlamentas, jiems nedalyvaujant, nuteisė juodu mirties bausme, kurią įvykdė jų atvaizdams.

Kaip mums tvirtina jo biografas Morisas Leveras (*Maurice Lever*), „Markizo de Sado gomurį labiausiai pamalonindavo pyragaičiai ir saldainiai. Jis galėjo jų suvalgyti nežmoniškai daug... Šokoladas sužadindavo nenumaldomą aistrą. Jam šokoladas patiko bet kokia forma: kremas, pyragas, ledai, plytelės.“[58] Kad ir kokiame kalėjime atsidurtų,

de Sadas be perstojo prašydavo savo ištikimos ir kenčiančios žmonos knygų, drabužių ir maisto.

Štai ko jam reikėjo:

Malto šokolado ir kavos dėžių
Kakavos sviesto žvakučių (vaistas nuo hemorojaus iš Martinikos)
Crème au chocolat (dažnas poreikis)
Pusės svaro šokoladinių pastilių dėžių
Didelių šokoladinių sausainių
Vanilinių pastilių *au chocolat* (matyt, aplietų šokoladu)
Chocolat en tablettes a l'ordinaire (šokolado plytelių)

Ypač dažnai jis prašė šokoladinio pyrago. 1779 m. gegužės 9 d. jis rašo poniai Sad iš Vinseno kalėjimo: „Prašiau... pyrago su glajumi, tačiau norėčiau, kad jis būtų šokoladinis, nes nuo šokolado vidus tampa juodas, panašiai kaip nuo dūmų pajuodęs velnio užpakalis. Toks turi būti ir glajus."[60] Nėra ko stebėtis, kad savo ilgomis nelaisvės dienomis de Sadas smarkiai nutuko. Be to, jis neperstojo rašęs savo karštus, smarkiai destruktyvius ir galiausiai įžūlius kūrinius. Paskutiniąsias savo dienas ponia de Sad praleido vienuolyne.

De Sadas išgyveno revoliuciją stebėdamas, kaip proto amžių užvaldo tikra beprotybė, kai siaubinga Robespjero (*Robespierre*) valdžia visus likusius filosofus ir tūkstančius kitų žmonių pasmerkė kruvinoms skerdynėms, kurios pasirodė gerokai siaubingesnės nei bet kokie jo kūriniuose aprašyti dalykai. Ironiška, tačiau dėl savo saikingumo jis vos neprarado galvos giljotinoje (pasipriešinęs mirties bausmei, jis tvirtino, kad britų monarchija yra geriausia valdymo forma). Nuo baisiųjų revoliucijos ašmenų de Sadas asmeniškai išgelbėjo savo nedraugiškai nusiteikusius uošvius, dėl kurių kaltės jis ne kartą atsidūrė už grotų. „Dieviškasis markizas", šokolado mėgėjas, yra tragiška, tačiau keistu būdu palanki figūra užbaigti mūsų XVIII a. apžvalgą. Visa kita, kas dar liko papasakoti šioje istorijoje, jau priklauso modernizmo amžiui.

AŠTUNTAS  SKYRIUS

Šokoladas masėms



Paskutinės dvi kalvos mylios buvo siaubingos, ir aš tariau Džefui:

– Klausyk, Džefi, labiau už viską pasaulyje dabar norėčiau vieno dalyko, labiau už viską, ko kada nors esu troškęs gyvenime. – Pūtė vėsūs sutemų vėjai, mes skubėjome begaliniu taku palinkę nuo kuprinių naštos.

– Ko gi?

– Gardžios didelės „Herši“ plytelės arba nors mažutės. Kad ir kaip būtų, „Herši“ plytelė dabar pat išgelbėtų mano sielą.

– Štai koks tavo budizmas – „Herši“ plytelė. O ką pasakytum apie mėnesieną apelsinmedžių giraitėje ir vanilinių ledų porciją?

– Pernelyg šalta. Vienintelis dalykas, kurio trokštu, noriu, dėl kurio meldžiuosi ir mirštu, yra „Herši“ plytelė...su riešutais.

Mes buvome labai pavargę ir sunkiai klupinome namo, tauzydami kaip vaikai. Aš vis kaulijau seno gero „Herši“ plytelės. Iš tikrųjų norėjau šokolado. Šiaip ar taip, man reikėjo energijos, buvau truputėlį apkvaišęs, organizmas reikalavo cukraus, bet galvoti ape tirpstantį burnoje šokoladą su riešutais tokiame žvarbiame vėjyje – to jau buvo per daug. (vert. S. Repečka)

Jackas Kerouacas, Dharmos valkatos, 1958



Bemaž dvidešimt aštuonis amžius šokoladas buvo visuomenės žiedo ir turtingųjų gėrimas. XX a. vid., kai bitnikų kartos atstovas Keruakas (*Kerouac*) kopė į Kalifornijos kalną, šokoladas tapo kietu ir masėms prieinamu produktu. Prancūzijos revoliucija, (drauge su Napoleonu) padėjusi tašką Bažnyčios ir katalikiškos Europos aristokratijos viešpatavimui, o pramonės revoliucija iš brangaus gėrimo pavertusi šokoladą pigiu produktu, buvo didžiausios šių pokyčių varomosios jėgos. Prie šių veiksnių dar prisidėjo ir kavos bei arbatos iškeltas iššūkis. XIX a. dviejuose didžiuliuoe Britanijos imperijos lobynuose – Indijoje ir Ceilone (Šri Lankoje) – pasėjus didžiules arbatos plantacijas, arbatos kaina staiga smarkiai krito.

Įvykus didžiajam pokyčiui, kai tapo įmanoma pagaminti kietą, o ne skystą šokoladą, technologijos perversmas, kuris ir padarė visa tai įmanomu dalyku, iš esmės priklausė protestantiškoms ir kapitalistinėms šiaurės ir centrinės Europos tautoms. Katalikiškos Viduržemio jūros baseino šalys, kurios ankstesniais šimtmečiais šokolado istorijoje vaidino išties nemenką vaidmenį, prasidėjus šioms naujovėms, atsidūrė nuošalėje. Atokiose pietų Europos vietovėse dar buvo žinoma keletas įspūdingų senųjų šokolado gaminimo būdų. XIX a. aštuntajame dešimtmetyje pietų Prancūzijos konditeriai ir vaistininkai kakavos pupeles vis dar tebemalė ant *metate* „a l'azteque"[1]. Tuo paprastai užsiimdavo specialistai, daugiausiai Ispanijos ir Portugalijos žydai, kurie nešini šiais akmenimis keliavo iš vienų namų į kitus. 1920 m. prancūzų žurnale išspausdinto straipsnio autorius tvirtina, kad Ispanijoje iki šiol yra likusių šokolado *metate*:

> Mačiau Katalonijos šokolado gamintojus – Barselonoje vis dar likusios keturios ar penkios ant akmens malamos kakavos gamyklėlės ar dirbtuvės. Nedidelėje antresolėje, kurioje niekas negalėtų stovėti išsitiesęs, jie viešai dirbo klūpėdami ant pagalvėlių. Tai buvo daroma tam, kad pirkėjas būtų tikras, jog šokoladas, kurį jis perka, yra tikras ant akmens sumaltų kakavos pupelių šokoladas, pagamintas taip, kad, kaip patys mano, būtų kur kas sunkiau įdėti priemaišų, mat šis ir taip sunkus darbas, dėl to taptų dar sunkesnis[2].

1989 m. Italijoje Romanengo šokoladas ir Genujos konditerijos įmonė vis dar turėjo akmenų, skirtų kakavos pupelėms smulkinti. Šie amatininkai buvo (ir veikiausiai tebėra) paskutiniai Centrinės Amerikos tradicijos tęsėjai.

Dar reikėtų priminti, kad XIX a. humoralinę Galeno sistemą pakeitė modernioji medicina. 1862 m. prancūzų knygų apie kakavą ir šokoladą autorius jau galėjo drąsiai tvirtinti, kad niekas daugiau nebetiki gydomosiomis šokolado savybėmis. Šokolado išlaisvinimas iš tokių gniaužtų reiškė, kad bet kas ir bet kur šokolado galėjo įsigyti bet kokia forma (nerimas dėl nutukimo, aknės, dantų gedimo ir panašiai yra mūsų laikų reiškinys). Daugiau nebereikėjo nerimauti, ar šokoladas ar jo prieskoniai yra „karšti“, „šalti“, „nuosaikūs“, „sausi“ ar „drėgni“.

Dėl šių pokyčių šokoladas, kurio ilgus šimtmečius taip trūko, tapo visiems prieinamas ir staiga jo imta gaminti žymiai daugiau. Tai buvo susiję ir su gerokai išaugusiu cukraus vartojimu, mat naujojo kietojo šokolado gamyba iš esmės buvo priskirta konditerijos gaminių ir desertų gamybai. Porą ankstesnių šimtmečių pasitaikę drąsūs italų bandymai šokoladą vartoti su makaronais ir pagrindiniais pietų patiekalais XIX ir XX a. sulaukė mažai pasekėjų. Ypač išpopuliarėjo karamelė, atnešė nemažą pelną Olandijos, Anglijos, Šveicarijos ir galiausiai JAV šokolado gamintojams. Ekstravagantiškas markizo de Sado polinkis į desertus ir saldumynus – šokoladines pastiles, pyragus ir ledus – atrodo, bus tiksliai išpranašavęs ateitį.

Atotrūkis nuo praeities: Von Houteno išradimas

1828 m. šokolado gamyboje žymi moderniosios epochos pradžią. Kaip tik šiais metais olandų chemikas Konradas Johanesas von Houtenas užpatentavo naują būdą gaminti kakavos miltelius, kurių sudėtyje yra labai mažai riebalų. 1815 m. nuosavame Amsterdamo



Konradas von Houtenas, nuriebinimo ir šarminimo procesų išradėjas.

šokolado fabrike jis mėgino surasti būdą, geresnį nei įprastas virimas ir putų graibymas, iš šokolado pašalinti beveik visą kakavos sviestą.

Tam jis galiausiai išrado ypač veiksmingą hidraulinį presą. Neapdorotoje šokoladinėje „masėje", gaunamoje malant, yra maždaug 53 proc. kakavos sviesto, tačiau von Houteno mašina sumažino jį nuo 27 iki 28 proc., palikdama tik „plytelę", kuri vėliau buvo sutrinta į miltelius, kuriuos mes vadiname „kakava". Kad šis produktas gerai susimaišytų su vandeniu, von Houtenas apdorojo jį šarmine druska (kalio arba natrio karbonatais). Dėl šio „olando išradimo", kaip jį buvo įprasta vadinti, kakavos milteliai geriau išsimaišo (o ne tirpsta, kaip kai kurie manė) karštame vandenyje, o šokoladas tapo tamsesnis ir švelnesnio skonio. Net ir šiandien daugelis žmonių labiau mėgsta „olandišką" šokoladą, manydami, kad jo skonis yra stipresnis, nors šiaip jis skiriasi tik spalva, kuri ir verčia juos taip manyti.

Šiaip ar taip, 1828 m. seną, riebų ir putojantį gėrimą pakeitė lengvai paruošiama ir kur kas lengviau virškinama kakava. Von Houteno nuriebinimo ir šarminimo procesų išradimas nulėmė pigaus ir visiems prieinamo šokolado gamybą – tiek miltelių, tiek ir kietu pavidalu.

Kvakerių kapitalistai

Keletas sėkmingiausių Anglijos pramonės revoliucijos įmonininkų buvo Bičiulių draugijos nariai[6]. Atrodo, kad pasakojimas apie *Joseph*

Fry & Son yra išties tinkamas atvejis. XVIII a. vid. dr. Džozefas Frajus (*Joseph Fry*), senos kvakerių šeimos iš Viltšyro narys, įsikūręs Bristolyje pradėjo mediko veiklą. Tačiau netrukus ją metė, ėmėsi prekybos ir galiausiai įkūrė didžiulę Bristolio šokolado gamintojų firmą *J. S. Fry & Sons*. Po jo mirties 1787 m. verslą į savo rankas perėmė jo našlė ir sūnus Džozefas Storsas Frajus (*Joseph Storrs Fry*) (1767–1835). Derėtų priminti, kad XVIII a. antrojoje pusėje pasitaikė tik sporadiškų mėginimų mechanizuoti šokolado gamybą, tačiau jaunasis Frajus padarė išties nemažą šuolį į pramonės amžių, 1789 m. įsigijęs Vato garo variklį kakavos pupelėms malti.

Po Houteno perversmo Frajaus įmonė – ir visa Frajų dinastija – buvo pasirengusi judėti pirmyn visu greičiu, tai ji ir darė vadovaujama įkūrėjo vaikaičio Frensio (*Francis*) Frajaus (1803–86) ir provaikaičio dar vieno Džozefo Storso Frajaus (1826–1913). Ypač reikšmingas dalykas atsitiko 1847 m., kai Frajaus įmonė išrado būdą, kaip kakavos miltelių ir cukraus masę sumaišyti su ištirpintu kakavos sviestu (suprantama, antriniu produktu, gautu nuriebinimo proceso metu), užuot maišius ją su šiltu vandeniu. Taip buvo gauta ne tokia riebi ir lipni tešla, kuri po kiek laiko sukietėja. Šokolado plytelės, pavadintos „Chocolat Delicieux a Manager" (patiekalas prancūzišku pavadinimu, be abejonės, anuomet turėjo privalumų), buvo pristatytos Birmingame 1849 m. Skirtingai nuo XVIII a. Prancūzijos pastilių ir gabalų, kurie buvo trapūs ir sausi ir kurių nebuvo galima sukietinti, tai buvo pirmasis pasaulyje iš tiesų valgomas šokoladas. Dėl staigiai išaugusio konditerijos gaminių poreikio kakavos sviesto kaina taip pat stryktelėjo į viršų, tad paprasti žmonės galėjo vartoti tik kakavos miltelius, o kietasis šokoladas – kurį laiką – buvo tik elitui prieinamas produktas. Tačiau šokoladą pradėjus gaminti masiškai, ypač JAV, pasikeitė ir tai, ir jo kaina smarkiai krito.

Antroje Viktorijos amžiaus pusėje, *J. S. Fry & Sons* buvo didžiausi šokolado gamintojai pasaulyje, iš dalies todėl, kad iškovojo teisę šokoladą ir kakavą tiekti Karališkajam laivynui, kuris pamažu atprato nuo

Pieniško Frajaus šokolado reklama; J. S. Fry & Sons buvo vieninteliai šokolado tiekėjai Karališkajam laivynui.

įpročio gerti punšą. Tačiau įmonei nuolat teko varžytis su *Cadbury* firma, kurią įkūrė kitas kvakeris Džonas Kedbaris (*Johnas Cadbury*) (1801–1889). 1824 m. Kedbaris Birmingame atidarė kavos ir arbatos parduotuvę, kurioje buvo prekiaujama tradiciniu šokoladiniu gėrimu.

Kedbario šeima dar labiau išplėtė šokolado verslą ir 1853 m. žengė sėkmingą žingsnį įgydama privilegiją tiekti šokoladą pačiai karalienei Viktorijai. Didysis komercinis *Cadbury* triumfas įvyko 1866 m., kai Džono Kedbario sūnus Džordžas (*George*) (1839–1922) nuvykęs į Amsterdamą atsivežė van Houteno mašiną. Tais pačiais metais jie pristatė savo kakavos miltelius „*Cadbury* kakava", kurie iššyk susilaukė populiarumo[7]. Frajus kaip įmanydamas kovojo su jų „kakavos ekstraktu". Po dvejų metų Ričardas (*Richard*) Kedbaris pristatė pirmąją „šokolado dėžę" su šokoladiniais saldainiais. Ant jos viršelio puikavosi jo dukrelės Džesikos (*Jessica*), rankose laikančios kačiuką, atvaizdas (neabejotinai, kad de Sadas būtų pasibjaurėjęs tokiais Viktorijos laikų sentimentais, tačiau tai smarkiai padidino prekybą). Jis sugalvojo ir pirmąją Valentino dienos progai skirtą saldainių dėžę – garsiųjų romantišką meilę šlovinančių *Perugina Baci* („bučkių") dėžučių, kurias 1922 m. pirmą kartą pristatė italų Buitonių šeima, pirmtakę.

Taip Didžiojoje Britanijoje, Europoje ir Amerikoje (žr. žemiau) šokoladiniai saldainiai tapo išties pelningu verslu. Daugelis saldainių fabrikų pradėjo gaminti savo pačių šokoladą, o iš kakavos miltelių ir vandens gamino cukrinius saldainius. Be to, kakavos milteliai buvo pradėti plačiai naudoti daugeliui saldžiųjų patiekalų, pvz., pyragams, ledams ir sausainiams, pagardinti.

Tiesa, visų šių pinigų „gamintojų" tarpe kvakerių pramonininkų Frajų, Kedbarių ir Rauntrių (*Rowntree*) (dar viena šokolado gamintojų dinastija) šeimos pasižymėjo bendrumo jausmu, kuris anaiptol nebuvo būdingas kitiems Viktorijos laikų pramonės vadovams. Birmingemo priemiestyje Burnvilyje įkūrusi savo fabriką Kedbarių šeima pastatė pavyzdinį miestą su darbininkams skirtais būstais, kuriuose buvo pietų ir netgi skaitymo kambariai. Buvo uždrausta gerti alų ir stipresnį likerį: Kedbaris buvo priešiškai nusiteikę alkoholio atžvilgiu, todėl iki šiol Burnvilyje nėra aludžių. Kedbario versle vis dar vyrauja pramoninis paternalizmas – nusprendę susituokti darbininkai iš kompanijos dovanų gauna Bibliją ir gvazdiką[9]. Panašų



fabriką Niujorko priemiestyje pastatė ir Džozefas (*Joseph*) Rauntris. Kita vertus, *Fry & Sons* nutarė pasilikti Bristolio centre. Gerokai sukrėsta baisių, kone vergiškų darbo sąlygų, anuomet būdingų Portugalijos Vakarų Afrikos plantacijoms, Frajų šeima pradėjo boikotuoti iš šių kraštų vežamą kakavą, kol situacija pasikeitė.

Kova už gryną šokoladą

Pasibaisėję skaitome apie visai Viktorijos epochai būdingą maisto klastojimą, netgi duonos, pagrindinio miesto vargšų valgio, ir arbatos, svarbiausio jų gėrimo. Toks piktnaudžiavimas buvo paplitęs tiek Europoje, tiek ir Šiaurės Amerikoje, kol įsigalėjęs kokybiško maisto ir vaistų įstatymas užkirto jam kelią.

Augantis šokolado poreikis daugelyje šalių nulėmė nesąžiningų gamintojų ir prekiautojų pagausėjimą. Pavyzdžiui, Prancūzijoje, 1815 m. atkūrus monarchiją, šokoladas buvo klastojamas, gaminant jį iš maltų džiovintų žirnių, ryžių ar lęšių miltų ir bulvių krakmolo (pastarasis buvo ypač paplitęs tarp klastotojų). Prancūziško veikalo, kurio vertimas 1846 m. pasirodė Filadelfijoje, autorius pasipiktinęs aprašo šokolado padirbinėjimą iš krakmolo ir pamini būdus, kaip galima tokią klastotę nustatyti (vienas jų – jodu), tačiau toliau pataria naudoti kur kas blogesnį priedą: šundaktarystė toli gražu dar nebuvo mirusi!

> Geležies turintis šokoladas, toks nepamainomas negaluojančioms ar blyškumo liga sergančioms moterims, yra gaminamas į šokolado tešlą įberiant geležies drožlių, oksido arba karbonato. Paprasčiausias ir dažniausiai naudojamas būdas pasigaminti geležies turinčio šokolado yra gerą šokoladą ištirpinti geležingame vandenyje, užuot tirpdžius paprastame[10].

1875 m. kitas prancūzų autorius įspėja dėl dviejų klastotės būdų, anuomet klestėjusių jo šalyje[11]. Vienu atveju visiškai pašalinamas



kakavos sviestas (parduodamas atskirai) ir pakeičiamas alyvuogių ar saldžiųjų migdolų aliejumi, kiaušinių tryniais ar net veršienos ar avienos taukais. Toks produktas labai greitai apkarsta. Antruoju atveju pridedama svetimų medžiagų: labai dažnai bulvių krakmolo, kvietinių ar miežinių miltų, maltų kakavos ankščių, gumamedžio, dekstrino ar netgi plytos drožlių.

Anapus Atlanto 1872 m. pasirodė puikioji „Bostono damos" *Desertų knyga*. Ypač išsamus yra skyrius apie kakavą ir jos istoriją, tačiau žinios apie šokoladą čia daugiausiai apsiriboja jo, kaip gėrimo, vartojimu – ji pateikia ypač mažai saldumynų receptų – be to, nė neužsimena apie „olandiškąjį" šokoladą. Tačiau skyrių „Koks turėtų būti šokoladas" verta paminėti ir mūsų apžvalgoje:

> Daugelis žmonių mano, kad gaminamas aukštos kokybės šokoladas tirštėja. Tai akivaizdi klaida. Mat tirštėjimas byloja apie tai, kad jo sudėtyje yra manų kruopų. Jei laužomas šokoladas gergždžia, jei burnoje ištirpsta nepalikdamas šaltumo ir šviežumo pojūčio, jei įpylus karšto vandens jis išsipučia kaip tešla, o vėsdamas virsta drebučių pavidalo mase – vadinasi, į jį buvo įmaišyta bulvių krakmolo ir panašių medžiagų[12].

Kad yra krakmolo, galima nustatyti ir šokoladą tirpdant verdančiame vandenyje, o atvėsinus įlašinant keletą lašų jodo tirpalo – jei ten yra krakmolo, mišinys nusidažys mėlynai. Kitos jos paminėtos priemaišos gali būti „žemė ar kitos kietos medžiagos", raudonoji ar geltonoji ochra, švino surikas ir cinoberis (pastarieji du yra labai nuodingi). Jei šokoladas yra sūrio skonio, vadinasi, kakavos sviestas buvo pakeistas gyvuliniais taukais. Galiausiai ji įspėja, kad šokoladas privalo būti šviežias – ne daugiau kaip trijų ar keturių mėnesių.

Galiausiai valdžia susigriebė imtis šiokių tokių priemonių. 1850 m. britų medicinos žurnalas *Lancet* paskelbė, kad sudaryta sveikatos komisija maisto produktams tirti[13]. Įtarimai dėl maisto kokybės pasirodė besą toli gražu ne be pagrindo: 39 iš 70 pavyzdžių buvo nudažyti raudona sutrintų plytų ochra. Bemaž visuose mėginiuose buvo rasta

bulvių arba dviejų tropikų augalų *Canna giganta* ir marantės krakmolo. Panašūs šokolado tyrimai Prancūzijoje taip pat davė panašius rezultatus. Šie tyrimai nulėmė tai, kad 1860 m. buvo priimtas Britanijos maisto ir vaistų įstatymas, o 1872 m. – Maisto klastojimo įstatymas.

Šis skandalas palietė ir *Cadbury* ir Džordžui Kedbariui teko prisipažinti, kad į savo produktą įmaišantys bulvių krakmolo ir miltų. Tačiau vėliau jie griebėsi reklamos, kurioje buvo tvirtinama, kad jų šokoladas yra vienintelis grynas produktas. Priverstas gintis Frajus pamažu ėmė prarasti savo pozicijas. Tiesa, pats Kedbaris pasiūlė, kad šokolado gamintojai privalėtų nurodyti tikslią produkto sudėtį[14]. „Visiškai grynas, todėl ir geriausias" – toks buvo jų kovos šūkis. 1897 m. deimantinio Viktorijos jubiliejaus metu jie jau gerokai lenkė *Fry & Sons*, kuriems taip niekuomet ir nepavyko pakilti.

Nors tautiniu gėrimu tapo arbata, anglai pradėjo dideliais kiekias vartoti kakavą, kuri, palyginti su riebiu ir karčiu Pepiso gėrimu, buvo netirštas ir silpnas produktas (70 proc. jo sudarė cukrus). Šis kakavos gėrimas buvo toks liesas, jog 1914 m. G. K. Čestertonas (*Chesterton*) apie jį parašė itin priešiškas eiles:

> Nors ir kilus iš Rytų, arbata
> Yra tikra dama,
> Visai kitaip nei kakava – storžieviška bailė,
> Ir vulgarus žvėris.
> Ji nuobodžiausia išdavikė,
> Melagė, šliaužiojanti niekšė, juokdarė,
> Kuri turėtų būt nepaprastai dėkinga
> Ją geriantiems kvailiams[15].

Šveicarija: karvių ir šokolado kraštas

Daugeliui mūsų žodžiai „šveicariškas" ir „šokoladas" yra neatsiejami. Nuo praėjusio šimtmečio pabaigos Šveicarija viešpatavo šoko-



XX. ketvirtą dešimtmetį reklamuojamas pieniškas šokoladas – 1879-ųjų šveicarų išradimas. 1819 m. pieniško šokolado gamybą pradėjo F. L. Kejė.

lado pasaulyje, todėl ir šiandien jos gyventojai šokolado suvartoja daugiausiai (1990–1991 m. vienas gyventojas per metus suvalgydavo neįtikėtinai daug – 5,09 kg, arba 11 svarų, šokolado. Šis kiekis atrodo išties įspūdingai, palyginti jį su menkučiu vidutinio amerikiečio suvartojamu 2,24 kg, arba 5 svarų, kiekiu)[16].

Šveicarija yra nuostabus kraštas, kurio kalnuose plyti malonios pievelės ir šen bei ten ganosi patenkintos karvės. Kaip tik tokie vaizdai su gyvuliais ir yra didžiulės šveicarų šokolado gamybos ir prekybos verslo sėkmės priežastis – tiesa, šokoladą jie pradėjo gaminti gana vėlai.

Šokolado gamybos istorija prasidėjo nuo Fransua Lui Kejė (*Francois Louis Cailler*) (1796–1852), kuris šokolado gamybos meno išmoko Kafarelio (*Caffareli*) firmoje Turine, Italijoje. 1819 m. pirmąjį šveicarų šokolado fabriką Kejė atidarė Korsjė prie Vevėj, Ženevos ežero pakrantėje. Jis naudojo savo išradimo įrenginį[17]. Kitas garsus asmuo yra Filipas Sušaras (*Philippe Suchard*) (1797–1874). Būdamas 12 metų amžiaus Sušaras buvo nusiųstas į Niošatelio vaistinę

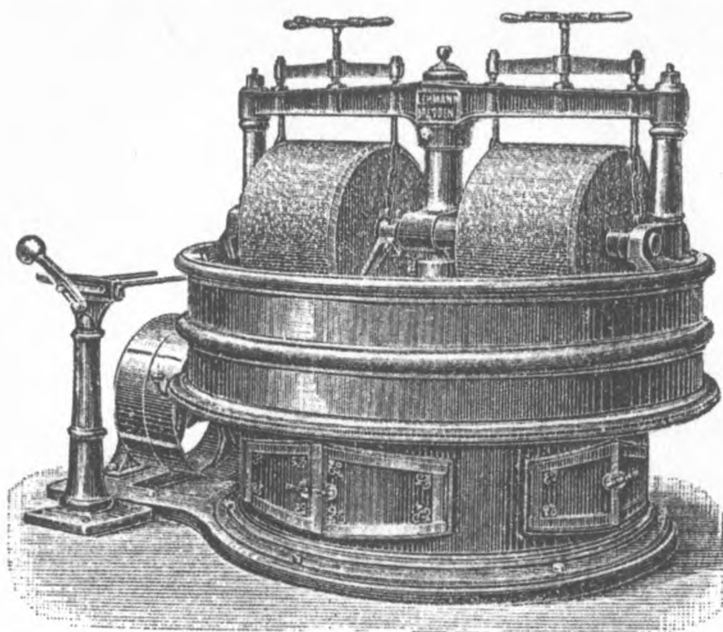
nupirkti svarą šokolado savo sergančiai motinai. Sužinojęs, kad tai kainuoja šešis frankus, kurie prilygo trijų dienų darbininko užmokesčiui, galiausiai nusprendė pats imtis šio verslo. 1826 m. Sušaras (šis vardas šokolado pramonėje vis dar garsiausias) pradėjo gaminti šokoladą, naudodamas savo paties sugalvotą įrenginį, į kurį buvo įmontuotas pirmasis *melangeur*, arba maišytuvas.

Prieš pradėdami kalbą apie dar vieną revoliuciją, suvaidinusią nemenką vaidmenį šokolado istorijoje, dar kartą grįžkime prie romių pievose besiganančių karvių. Kiek mums žinoma, pirmasis pieną sumaišęs su šokoladu buvo anglas Nikolas Sandersas (*Nicholas Sanders*)[18]. 1727 m. iš šių ingredientų jis pagamino gėrimą serui Hansui Sloanui (*Hans Sloane*), anuometiniam pirmajam Jurgio II gydytojui, tačiau šiaip jis geriau yra žinomas kaip Britų muziejaus įkūrėjas ir iš jo vardu pavadintų Londono gatvės ir aikštės. Tai dar nebuvo tikrasis „pieniškas šokoladas", kaip mes jį suvokiame šiandien, o paprasčiausias iš šokoladinės masės ir karšto pieno pagamintas gėrimas.

Pieniško šokolado išradimas buvo dviejų vyrų bendradarbiavimo rezultatas. Pirmasis jų buvo Anri Nestlė (*Henri Nestlé*) (1814–1890), šveicarų chemikas, 1867 m. išradęs būdą, kaip garinant pagaminti pieno miltelius. Sumaišius juos su vandeniu, šiuo mišiniu galima maitinti kūdikius ir mažus vaikus. Tai pasirodė išties naudingas išradimas, mat jo įmonė išaugo į šiuo metu didžiausią pasaulyje maisto korporaciją. Kitas vyras buvo Danielis Peteris (1836–1919), Elzaso kilmės šveicarų šokolado gamintojas. Jam šovė į galvą mintis Nestlė miltelius panaudoti naujos rūšies šokolado gamybai ir 1879 m. buvo pagaminta pirmoji šokolado plytelė. Pagrindinės šio proceso dalys buvo gana paprastos: išgarinus mišinio skystį, buvo įdedama kakavos sviesto ir gauta masė liejama į formeles.

1879-ieji šveicarams buvo auksiniai metai, nes tuomet Rudolfas Lindtas (*Rudolph Lindt*) (1855–1909) išrado „kriauklę", smarkiai padidinusią šokoladinių saldumynų kokybę. Dėl kriauklės pavidalo Lindto įrenginio pavadinimas *conche* veikiausiai bus kilęs iš lotyniško





Amžių sandūros melangeur, *pagamintas Lemano (Lehmann) iš Dresdeno. Šiame įrenginyje, kuris veikia varomas garų arba vandens, granitiniai voleliai sukasi ant akmeninio paviršiaus, kakavą, cukrų ir prieskonius versdami pusiau skysta neapdorota šokolado mase.*

žodžio[19]. Tradicinė *conche* buvo sudaryta iš plokščio granitinio guolio su išlenktais galais, prie kurių tvirtų plieninių atšakų, judančių į priekį ir atgal, buvo pritvirtinti sunkūs granitiniai voleliai. Voleliams daužantis į išlenktus galus, virš volelių esanti šokolado masė tikšdavo į pagrindinį įrenginio korpusą. Proceso metu susidariusi trintis sukelia karštį, kuris ir nulemia vientisos šokolado masės susidarymą, todėl buvo galima praleisti išankstinį kakavos pupelių kaitinimą. Po 72 ar daugiau valandų tokio rokenrolinio apdorojimo ši šokoladinė masė tampa vienalytė, įgauna reikiamą skonį ir švelnumą. Iki Lindto šokoladas buvo šiurkštus ir rupus. Dabar jis pasidarė toks švelnus ir saldus, jog Lindtas jį pavadino „lengvai tirpstančiu



Miltonas S. Heršis (1857–1945) vadinamas Amerikos šokolado pramonės Henriu Fordu. Apie jo pavyzdinį Pensilvanijos Heršio pramonės miestą Džordžas Kedbaris negalėjo nė pasvajoti.

saldumynu“ – *fondant* – visai kaip švelnaus skonio taip pat vadinamas kremas. Šokolado vartotojai abiejose Atlanto pusėse išsirinko lengvai tirpstantį šokoladą, todėl *conche* naudojimas kietojo šokolado gamyboje tapo įprastu dalyku.

Tokie išradimai šokolado gamyboje šveicarus iškėlė į technologijos – ir tuo pačiu ir finansines – viršūnes. Tačiau neabejotinai buvo ir kitokių tobulinimų. Pavyzdžiui, 1899 m. Žanas Tobleris (*Jean Tobler*) pradėjo prekiauti savo garsiaisiais „tobleronais“, iki šiol populiariais saldainiais, kurių skerspjūvis yra trikampio formos, o šokolado įdaras – migdolų ir medaus nuga. 1970 m. jo kompanija susijungė su Sušaro kompanija. Galiausiai buvo pastebėta, kad šokolado masėje esantis kakavos sviestas, naudojamas aukštos kokybės saldainių apvalkalui, gali susikristalizuoti, dėl to jų paviršius taps dėmėtas,

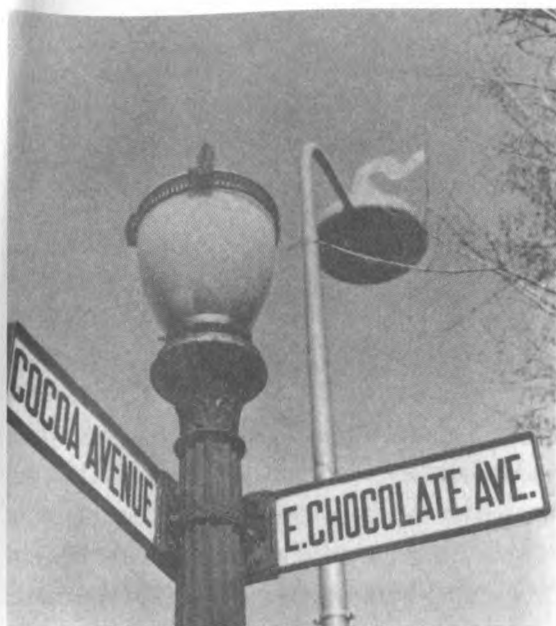
 

granuliuotas ir išblukęs. Buvo išrasta „grūdinimo“ procedūra, kurios metu šokolado masės temperatūra čia pakyla, čia vėl pamažu sumažinama, taip suardant kristalinę riebalų struktūrą. „Grūdinimas“ liko svarbiausiu žingsniu gaminant aukščiausios kokybės šokoladą, kuriame yra gausu šokolado sviesto (kaip turėsime progos įsitikinti šio skyriaus pabaigoje).

Miltonas Heršis ir „Gerojo senojo Heršio baras“

Nuo Šveicarijos kantonų iki pietryčių Pensilvanijos kalvų yra išties nemenkas atstumas. Tačiau šiame tradiciniame „Pensilvanijos olandų“ krašte atsiradę šokolado gamybos procesai tapo grėsmingu varžovu Europos gamintojams, kad ir kas šie būtų: šveicarų kalvinistai ar anglų kvakeriai. Pasislėpęs tarp miškingų kalvų čia stūkso Heršio miestas (jame gyvena maždaug 12 000 gyventojų). Pagrindinės jo gatvės pavadintos Šokolado ir Kakavos vardais, o šalutinės – uostų, iš kurių į Heršį buvo gabenamos kakavos pupelės: Karakaso, Granados, Arubos, Trinidado, Javos, Paros ir Ceilono.

Miltonas Sneivlis Heršis (*Milton Snavely Hershey*) (1857–1945) ne be pagrindo buvo vadinamas „šokolado gamintojų Henriu Fordu“. Pirmojo automobilių magnato tėvynainis ir bemaž bendraamžis pradėjo kone tokią pat masinę garbinamo šokolado pramonę, kokią Fordas pradėjo savo srityje – skirtumas tik tas, kad Heršis turėjo bendruomeniškumo jausmą, o Fordas – ne[20]. Gimęs neturtingoje pamaldžių Pensilvanijos menonitų šeimoje Heršis kaip mokinys nuo 15 metų pradėjo dirbti vienoje Lankasterio konditerijos parduotuvėje. Vos devyniolikos, padedamas tetos Meti (*Mattie*) Filadelfijoje pradėjo savo paties saldainių verslą, kurį pamažu perkėlė į Lankasterį, kur daugiausiai gamino karamelinius saldainius. Žalia šviesa Heršiui užsidegė 1893 m., kai Čikagoje jis apsilankė Pasaulinėje Kolumbijos parodoje ir savo akimis išvydo veikiantį šokolado gamybos įrenginį,



Heršis, Pensilvanija, gatvių pavadinimai.

kurį į šią didžiulę mugę buvo atvežę Lemanas ir Dresdeno kompanija (ta pati įmonė, prieš daugelį dešimtmečių padėjusi von Houtenui patobulinti nuriebinimo presą).

Po parodos uždarymo Heršis nusipirko šį įrenginį ir savo karameles pradėjo lieti šokoladiniu sluoksniu. Tačiau pakeliavęs po Europos šokolado centrus savo karamelių verslą pardavė už vieną milijoną dolerių (tais laikais išties didelė suma), už kuriuos Deri Taunšipe, Pensilvanijoje, nusipirko ūkį, kur iškilo jo nuosavas šokolado fabrikas.

Pastarasis tapo „Heršio, šokolado miesto" branduoliu, nuo kurio prasidėjo tokia plėtra, apie kokią Kedbaris ir Rauntry galėjo tik pasvajoti. Heršio mieste stūksojo asmeniniai Miltono Heršio rūmai, padidinta Džordžo Vašingtono (*George Washington*) Mount Vernono versija su portiku. Iš ten garsusis vyras kasdien eidavo pasivaikščioti žvalgydamasis po didžiules savo paties pastatytas valdas: pieniško šokolado ir kakavos fabriką (šventeiviškoje literatūroje apie

„Bučkių" gamyba Heršio fabrike, 1937.

kompaniją pastarasis buvo vadinamas visos bendruomenės „plakančia širdimi"), našlaičių pramonės mokyklą (Heršių šeima buvo bevaikė), Heršio valdybos būstinę, Heršio banką, vyrų ir moterų klubus, penkias bažnyčias, nemokamą biblioteką, Savanorių gaisrinę, dvi mokyklas, Heršio parką su nuostabiais sodais, zoologijos sodą, geležinkeliuką, Heršio viešbutį ir golfo aikštyną, kuriame kadaise

kaip profesionalas treniravosi Benas Hoganas. Atrodytų, kad keli tūkstančiai Heršio fabriko darbuotojų turėjo visko, ko gali prireikti gyvenime, tačiau šis paternalistinio kapitalizmo triumfas tik vadinosi miestu: jis neturėjo nei mero, nei kokios kitos savivaldos formos ir klestėjo tik dėl geranoriško diktatoriaus Miltono S. Heršio užgaidos.

Heršio fabriko masiškai gaminamam pieniškam šokoladui reikėjo daugybės pieno ir cukraus. Pienas buvo tiekiamas iš priemiesčiuose plytinčių 8000 akrų ūkių, kurie, be abejonės, buvo Heršio nuosavybė. Pasak 1926-ųjų kompanijos brošiūros[21], kiekvieną rytą 60 000 galonų (apie 240 000 l) „šviežio, riebaus pieno, kurį duodavo žolės priėdusios holšteinų veislės karvės“, buvo pristatomas į fabriką, kur prieš maišant jį su smulkintu cukrumi, jis buvo pompuojamas į kondensatorius.

Tiesa, žemėlapyje Heršis nebuvo vienintelis. Mintis Kuboje įkurti dar vieną Heršį, tropinio stiliaus cukraus fabriko miestą, šokolado magnatui šovė į galvą 1915 m., keliaujant po nuostabią ir derlingą šiaurinę salos pakrantę. Šis kompleksas buvo pastatytas Santa Cruz del Nortėje, maždaug 100 km į rytus nuo Havanos. Nors Heršio Kubos įmonė ir neturėjo visų patogumų, kuriais naudojosi jo Pensilvanijos darbuotojai, tačiau jame plytėjo beisbolo aikštynas (beisbolas yra nacionalinis Kubos sportas) ir bėgimo takas.

Rafinuoto cukraus pervežimui iki jūros, kuria į šokolado ir kakavos fabriką jau keldavo laivai, Heršis pastatė modernius elektrinius geležinkelius: vienas vingiavo iki Matanzaso uosto, kitas – iki Havanos. Jais galėjo važiuoti ir paprasti keleiviai. Kaip ir visoms amerikiečių įmonėms Kuboje, Heršio cukraus miestui atėjo galas, kai 1959 m. Fidelis Kastro ir jo barzdoti revoliucionieriai nuvertė Batistos režimą. Tačiau nuostabu, kad septyniasdešimties metų senumo Heršio elektriniu geležinkeliu, kuris driekiasi nuo Havanos iki Santa Kruso, vis dar vežiojami keleiviai. Jame dirba beveik visi buvę Heršio darbuotojai ir tik vos keletas naujų, kuriuos jie patys ir yra priėmę į šį darbą[22].

Nekyla abejonių, kad Heršis buvo tikras rinkodaros genijus. Jis prikalbino mitybos specialistus, kad šie pareklamuotų gydomąsias jo produkto savybes. Be to, pasirodė, šokoladą jis gamino laikantis griežtų higienos reikalavimų, ir neilgai trukus Heršio šokoladas ir kakava jau buvo užkariavę Amerikos rinką. Viskas buvo mechanizuota, o visi įrenginiai ir juostiniai konvejeriai užtikrino nenutrūkstamą gamybos procesą. Populiariausias Heršio fabriko gaminys buvo iš pietų Europos atvežti migdolai, kuriuos specialus įrenginys „įmesdavo“ į jau paruoštus šokolado kauburėlius. XX a. trečiajame dešimtmetyje fabrikas kasdien pagamindavo maždaug 50 000 svarų (23 000 kg) Heršio kakavos. Tačiau dar didesnio populiarumo sulaukė „Heršio bučkiai“, nedideli, kąsnio dydžio, plokščiadugniai pieniško šokolado gabalėliai, kuriuos kiekvieną atskirai specialus įrenginys įvyniodavo į popieriuką. Neilgai trukus jie įgijo žmonių palankumą ir XX a. devintajame dešimtmetyje nuo Heršio fabriko juostinių konvejerių ne mažiau kaip 25 mln. „bučkių“ kasdien keliaudavo į dėžes. Nėra ko stebėtis, kad „šokolado miesto“ gatvių žibintai taip pat yra „bučkių“ formos.

Sulaukęs aštuoniasdešimt penkerių metų Miltonas Heršis mirė nuosavoje ligoninėje. Tačiau jo paternalistinė imperija klestėjo toliau: tapusi Heršio maisto korporacija, kasmet ji parduoda produkcijos daugiau nei už du bilijonus dolerių ir drauge su pagrindine savo varžove *M&M/Mars* kompanija valdo apie 70 proc. Amerikos saldainių rinkos[23]. Pamatyti Pensilvanijos Heršio stebuklų plūste plūsta gausybė turistų, todėl kompanija net nebesiūlo ekskursijų po šokolado fabriką. Vietoj jų, automatiniais vežimais lankytojai pavežiojami po „šokolado pasaulį“, kur jie gali išvysti, kaip gaminamos jų mėgstamiausios šokolado plytelės ir „bučkiai“[24].

Tiesa, paprastas amerikietis nesugebėjo nurungti garsiųjų kitataučių, savo šokolado produkciją pristatančių disneilendiškuose parkuose. Štai žurnalistinis žvilgsnis į porą „Kedbario pasaulio“ vaizdų: turistų pramogas pavyzdiniame Kedbario kaime Burnvilyje, kur per metus apsilanko iki 400 000 lankytojų:

Jukatano džiunglių proskynoje pastvėręs peilį indėnų šventikas rengiasi aukoti nedidelį rudą šunį, kurio kailio dėmės, nelaimei, buvo panašios į kakavos pupeles. Nedidelis berniukas čiaumodamas šokolado gabalėlį susimąstęs stebi vaizdą. Jo šeima jį šaukia, o jų balsai bemaž užgožia pro miško lapiją besiveržiantį griaustinio aidą. Stryktelėjęs jis nubėga pažiūrėti, kaip Ernandas Kortesas žengia į Montesumos rūmus[25].

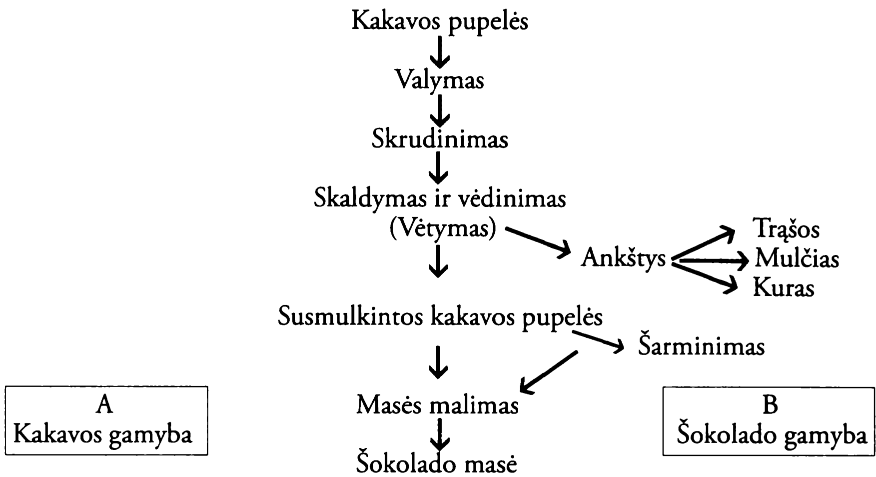
Kaip gaminamas šokoladas

Mūsų skaitytojai veikiausiai žino, kad kone visi modernios šokolado gamybos elementai jau buvo naudojami XIX ir XX a. sandūroje, jei ne dar anksčiau. Iš esmės yra trys procesai, kurių metu pagaminami trys skirtingi produktai: 1) kakavos milteliai; 2) juodasis šokoladas; 3) pieniškas šokoladas[26]. Jau esame kalbėję, kad kakavos milteliai gaunami tuomet, kai hidrauliniu presu atskiriamas beveik visas kakavos sviestas, tačiau šį procesą galima atlikti ir naudojant tirpiklius. Tuomet susidariusi masė sutrinama į miltelius, o skrudinant dar įmaišoma cukraus. Galima šarminti tiek kakavos pupeles, tiek skystį, tiek ir visą masę. Norint pagaminti „tirpią kakavą", ypač šaltą kakavos gėrimą, iškyla šiokių tokių keblumų: mažai riebalų turintys kakavos milteliai patys savaime neištirpsta vandenyje ar piene.

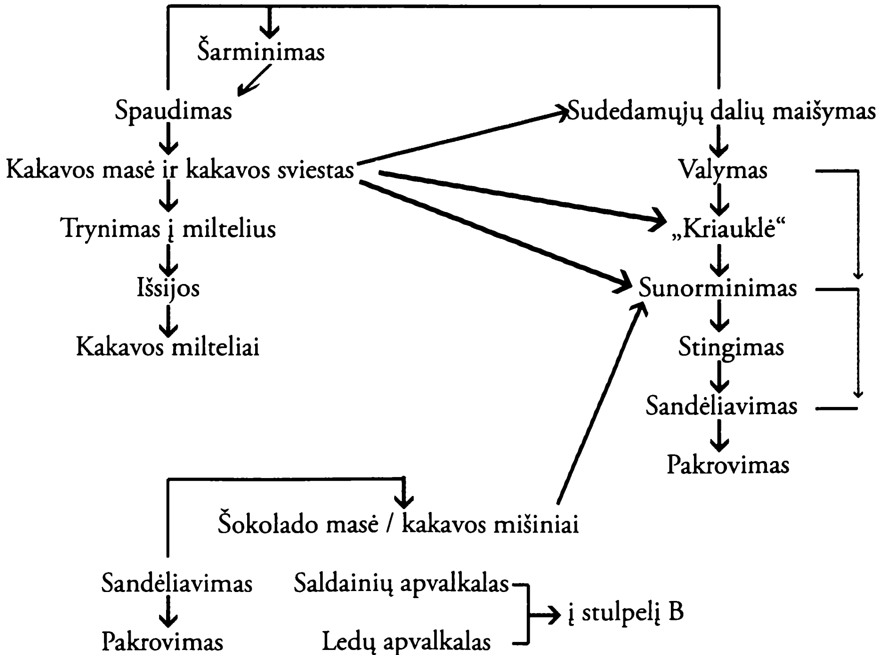
Tam reikalinga drėkinamoji medžiaga, kuri paprastai yra lecitinas, mišinys, apibūdinamas kaip „geriausias gamtos emulsiklis ir paviršių veikianti medžiaga." Lecitino esama kiaušinio trynyje, tačiau tai būtų pernelyg brangu, todėl daugiausiai jis yra gaunamas iš sojų pupelių. Masinei šokolado gamybai lecitinas yra itin patraukli medžiaga, kurią galima naudoti kaip pigų kakavos sviesto pakaitalą, mat gamintojai, užuot naudoję kakavos sviestą savo produkcijos gamybai, juo prekiauja atskirai.

Kakavos miltelių dedama į didžiosios dalies saldainių apvalkalą, nes „gryname" šokolade yra daug kakavos sviesto, todėl jis sunkiai



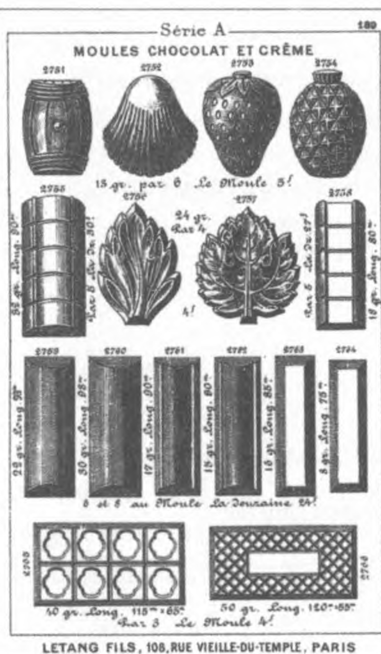


Šokolado gamyba
Minifi (*Minifie*) schema
Kakavos pupelės
Valymas
Skrudinimas
Skaldymas ir vėdinimas
(Vėtymas)
Ankštys
Trąšos
Mulčias
Kuras
Susmulkintos kakavos pupelės
Šarminimas
A
Kakavos gamyba
Masės malimas
B
Šokolado gamyba
Šokolado masė



Šarminimas
Spaudimas
Sudedamųjų dalių maišymas
Kakavos masė ir kakavos sviestas
Valymas
„Kriauklė"
Trynimas į miltelius
Išsijos
Sunorminimas
Kakavos milteliai
Stingimas
Sandėliavimas
Pakrovimas
Šokolado masė / kakavos mišiniai
Sandėliavimas
Pakrovimas
Saldainių apvalkalas
Ledų apvalkalas
į stulpelį B





Šokoladinio kremo formelės (viršuje),
Velykų kiaušiniai ir šokoladinės vištos (apačioje) iš profesionalių šokolado gamintojų katalogo, išspausdinto Paryžiuje 1907 m.



stingsta ir trupa (iš vaikystės galime prisiminti, kaip karštą vasaros dieną didžiam mūsų nusivylimui taip atsitikdavo šokoladu aptrauktiems ledams). Šią problemą išsprendė emulsiklis lecitinas, kurio dėka apvalkalas tampa mažiau lipnus.

Gaminant juodąjį šokoladą, paskrudintos kakavos ankštys yra sumalamos iki skystos masės, o cukrus sutrinamas į miltelius. Tuomet visa tai supilama į *mélangeur*, arba maišytuvą, tai yra besisukantį, paprastai granitiniu pagrindu kaistuvą, ant kurio sukasi granito voleliai. Kaitinama leidžiant garus arba karšto vandens srovę; visa tai atstoja senuosius kaitinamus *metate* ir *mano*. Paskui, kad būtų užtikrintas švelnus skonis, išmaišytą masę apdoroja *rafinerio* su gausybe volelių. Smulkinimas yra paskutinis žingsnis, kuris ir suteikia šokolado masei galutinį skonį. Norint pagaminti gerą juodąjį šokoladą, visas šis procesas gali trukti nuo 72 iki 96 valandų.

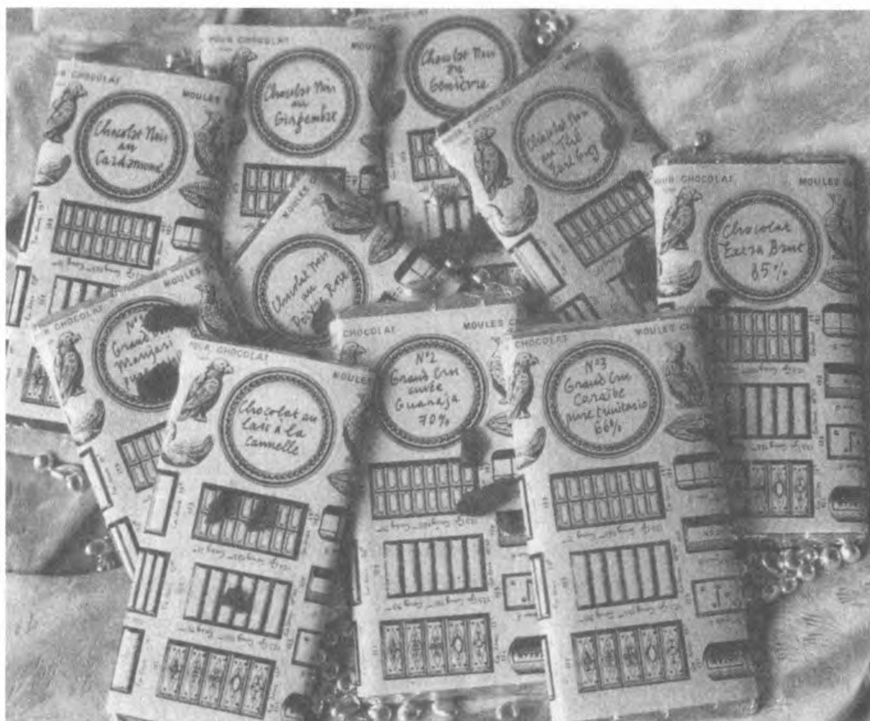
Pieniško šokolado gamyba yra beveik tokia pati kaip ir juodojo, tik įpilama pieno, iš kurio buvo išgarinta didžioji dalis vandens. Heršio fabrike Kubos cukrus buvo sumalamas į sniego baltumo miltelius, o iš jo ūkio karvių primelžtas pienas sutirštinamas. Kartu su šokoladiniu skysčiu šis buvo supilamas į *mélangeur* ir viskas gerai išmaišoma. Paskui visa masė galutinai ištobulinama plakant ją vandeniu vėsinamais plieniniais voleliais. Tada – supilama į „kriauklę“, o galiausiai atsidurdavo formelėse – „bučkių“ ar šokolado plytelių.

Didžioji dalis aukštos kokybės šokolado mus pasiekia suformuotas ir su apvalkalais. Pavyzdžiui, tuščiavidurių kriauklių formelės gali būti tiek tuščiavidurės – kaip Velykų viščiukai ir kiaušiniai, tiek su karamelės ar net egzotinių likerių įdarais. Šio produkto pardavimui nemažą įtaką turi įvyniojimas į popieriuką, įpakavimas ir reklama.

Kokybė prieš kiekybę: geresnės kokybės šokolado paieškos

Beveik nelikus žinovų, kurių buvo nemažai tarp praėjusios epochos aristokratijos ir klerikalų šokolado gėrėjų, atrodo, įsiviešpatavo masinės gamybos šokoladai. Tačiau anaiptol ne visiems buvo priimtina panaši situacija. Nepaisant Džeko Keruako, jo „gerajame senajame Heršio bare" vis dėlto šio to trūko. Tiesa, neliko nesąžiningų gamintojų, nieko neįtariantiems žmonėms bandančių įsiūlyti plytų drožlių, bulvių krakmolo ir kakavos pupelių ankščių. Įstatymas užkirto tam kelią. Tačiau dėl ekonominių interesų ir dėl to, kad šokoladą buvo patogiau vartoti su „apvalkalu" ir suformuotą, prasidėjo masinė gamyba, o gamintojai negi ėmė naudoti mažiau ar visai nenaudoti kakavos sviesto – medžiagos, suteikiančios šokoladui aukštesnę kokybę. Kaip jau esame minėję anksčiau, daugelis jų šį produktą gana brangiai parduoda farmacinei pramonei, kur jis turi nemažai panaudojimo galimybių. Tačiau kur be kakavos sviesto sunkiai galima išsiversti, pvz., pieniško šokolado gamyboje, stambūs gamintojai paprastai pakeičia jį augaliniais riebalais, pvz., lecitinu ar palmių aliejumi. Tai įprasta gaminant „vasaros" apvalkalus – konditerijos gaminių glaistą, kuriuo paprastai apliejamas pigus ar vidutinio brangumo šokoladas, parduodamas dėžutėse. Dėl mažo jų lipnumo tokius apvalkalus yra kur kas lengviau pagaminti, be to, jų nereikia apdoroti kaitaliojant temperatūrą. Tačiau šis šokoladas pasižymi prastesniu ir silpnesniu skoniu[27].

Iki gana nesenų laikų Europos žemyno šokolado gamintojai, ypač Prancūzijoje ir Belgijoje, kur kas mažiau rūpinosi savo produkto skonio kokybe nei jų kolegos iš Didžiosios Britanijos ar JAV. Garsiausia įmonė, gaminanti prabangius, aukščiausios kokybės šokoladinius saldainius elitinei rinkai yra Briuselio *Godiva Chocolatier*, įkurta po II pasaulinio karo. Jos brangūs ir viliojančiai įpakuoti saldainiai yra parduodami visame pasaulyje, netgi Saudo



Šiame įpakavime nurodyta, kad aukščiausios rūšies šokolade visuomet yra ne mažiau nei 50 proc. grynos kakavos ir pakankamas kiekis kakavos sviesto.

Arabijoje (jau esame kalbėję apie Vidurinių̨jų Rytų priešinimąsi šokoladui).

Dar prestižiškesnė yra prancūzų šokolado gamintojų *Valrhona* firma, įkurta 1925 m. Jos centras yra Ten-l'Ermitaže, maždaug valanda kelio į pietus nuo garsiosios kulinarijos sostinės Liono. *Valrhona* turi vos 150 darbuotojų (palyginti su Heršio tūkstančiais) ir darbas vyksta stebint dešimčiai vertinimo komisijos narių, kurie nieko daugiau nedaro, tik sėdi ir visą dieną valgo šokoladą, degustuodami naujus produktus. Vienu metu *Valrhona* gamino šokoladą tik profesionalams, o šie jį lydydavo, formuodavo ir įpakuodavo. 1986 m. jie nusprendė gaminti patys. Kaip XVII ar XVIII a. šokoladinio gėrimo

mėgėjai, šios nedidelės augančio pardavimo gamyklėlės pastebėjo, kad didžiulę įtaką produkto kokybei turi šokoladinio skysčio kiekis bei kakavos pupelių šaltinis ir rūšis. Kaip rašė žurnalistas Kristoferis Petkana (*Christopher Petkanas*)[29], *Valrhonos* marketingo direktorius Alfonsas Dodė (*Alphonse Daudet*) tvirtino, esą negalima kalbėti apie šokoladą, jei jame mažiau nei 50 proc. „grynos kakavos" – pasak jo, tokio gaminio apskritai negalima vadinti šokoladu. Didžiosios dalies JAV parduodamo ir suvartojamo šokolado sudėtyje kakavos yra mažiau nei 43 proc. Kodėl? Todėl, kad cukrus yra kur kas pigesnis nei kakava!

XX a. dešimtajame dešimtmetyje „ryškiausias brangakmenis *Valrhonos* karūnoje" buvo šokoladas *Guanaja 1502* (pavadinime įamžinta vieta ir laikas, kai Kolumbas pirmą kartą susidūrė su kanoja plaukusiais majų pirkliai ir jų kakava), gaminamas iš kakavos pupelių, atvežtų iš dešimties skirtingų vietovių (tiesa, dominuoja *trinitario* rūšis). Jį sudaro 70 proc. „sausųjų kakavos medžiagų", o tai yra pasaulio rekordas – tačiau jame yra vos viena dešimtoji dalis įprastinio masiškai gaminamo šokolado kolorijų.

Paskutinis *Valrholos* atradimas – *Manjari* (sanskrito kalba reiškia „puokštę")[30]. Jis gaminamas iš 100 proc. *criollo* rūšies pupelių, atvežtų iš vienintelės plantacijos prie Indijos vandenyno, kurios vietos paslaptį gamykla griežtai saugo. Šokolado žinovai tvirtina, kad *Manjari* yra tamsus, sodrus, tačiau nekartus, turintis švelnų aviečių atskonį. Pasaulyje parduodama tik 20 tonų *Manjari* ir daugiausiai jo įsigyja prašmatnūs restoranai desertų ir pyragaičių gamybai. Nepaisant to, kad *criollo* sudaro vos 2 proc. visų pasaulio pasėlių, pagrindiniai šokolado gamintojai ir vėl grįžo prie kadaise Ispanijos rūmuose aukščiausiai vertintos kakavos rūšies.

Europoje (o ir JAV, kaip vėliau įsitikinsime) augant aukščiausios rūšies šokolado gamybai, pradėjo formuotis šokolado žinovų grupės, pvz., „Šokolado draugija", vadovaujama Šantal Koady (*Chantal Coady*), Londono „Rokoko šokoladų" (*Rococo Chocolates*) savininkės: pirmasis šių žinovų tikslas yra nustatyti, ar šokolade yra daugiau nei

50 proc. „grynos kakavos“, ir kakavos rūšį, iš kurios jis pagamintas[21]. 1991 m. duotame interviu ponia Koady tvirtino, esą jos grupėje nėra vadinamųjų „šokoholikų“. Jos manymu, šokoholikai pripratę ne prie šokolado, bet prie cukraus, todėl kenčia nuo maitinimosi sutrikimų. Pasak jos, vienintelė būtina geros kokybės šokolado sudedamoji dalis yra gryna kakava be priemaišų (kuo jos daugiau, tuo geriau), išmaišyta su nedideliu kakavos sviesto ir cukraus kiekiu. Kalbant apie pardavimui gaminamą „šokoladą“ (ji rašo kabutėse), pagrindinė jo sudedamoji dalis yra cukrus, augalinis aliejus ir pieno milteliai. „Kaip tik šiems maistiniams niekšeliams, – svarsto ji, – ir tenka atsakomybė už nepelnytai šokoladui primestą kaltinimą dėl storėjimo, dantų gedimo, priklausomybės.“

Sveikinimai najajam šokoladui

Savo 3000 metų šokolado istoriją pabaigsime Havajų salose, apie kurias senieji Centrinės Amerikos gyventojai, atradę šį taurų produktą, ir žinot nežinojo. Kalbame apie havajietišką aukščiausios rūšies šokoladą, pagamintą iš Didžiojoje saloje – vienoje iš Havajų salyno salų – išaugintų kakavos pupelių[32]. Tiesą sakant, iš pirmųjų JAV pardavimui pradėtų auginti kakavos pupelių. Šį šokoladą gamina Džimas Volšas (*Jim Walsh*), buvęs reklamuotojas ir kelionių vadovas iš Čikagos. 1984 m. sveikstant po kone mirtinos galvos traumos, kurią jis patyrė Čilėje plaukdamas plaustu, į galvą jam šovė mintis, kad su šeima turėtų persikelti į Havajus ir užsiimti kakavmedžių auginimu – prieš tai salose to niekas nebandė daryti. Kitus dvejus metus Volšas praleido keliaudamas po pasaulio tropikus ir stebėdamas, kaip auginami kakavmedžiai. Surinkęs 130 pavyzdžių tyrė, kuri veislė būtų tinkamiausia. Jis apsistojo ties *criollo* ir 1986 m. gruodį pasodino pirmuosius 18 000 medžių. Šiandien Volšas turi keletą plantacijų skirtingose salos dalyse. Šokoladui, pagamintam iš pupelių, išaugintų

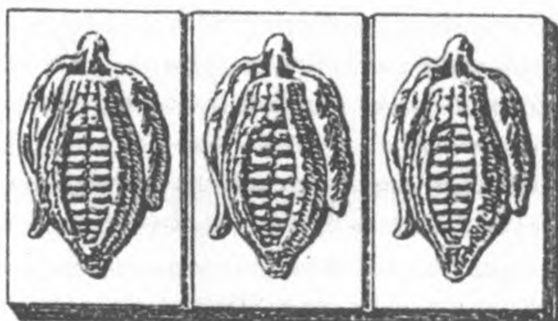
Konoje (sausoje vakarinėje salos dalyje), būdingas vaisių skonis, o pupelės iš Keaau (netoli Hilo, rytinėje salos dalyje, kurioje iškrenta daug kritulių) yra žemės skonio. Šešių dienų fermentacija ir džiovinimas vyksta pačioje saloje, tačiau skrudinimui, malimui, maišymui, smulkinimui ir „grūdinimo" procesui pupelės vežamos į šiaurės Kaliforniją.

Pasak Volšo, Havajų privalumas yra tas, kad šiose salose veisiasi didžiausi spiečiai mašalų (kurie, kaip esame minėję pirmame skyriuje, yra pagrindiniai kakavmedžių apdulkintojai). „Yra penkios mašalų rūšys ir mes visas jas turime", – sako jis. Kitose vietose iš vieno medžio galima tikėtis daugiausiai penkių ankščių, o Havajuose – iki dvidešimt penkių. Be to, Havajuose vieno akro plote galima pasodinti iki 1350 medžių, kitur – nuo 200 iki 600. Dėl to surenkamas didžiulis derlius. Tačiau tai nėra lengvabūdiška masinė produkcija – Volšas rūpinasi, kad medžiai nebūtų perlaistyti, mat tuomet pupelės būna kvapnesnės ir geresnio skonio.

Galiausiai subrendusios apvalios ir plokščios pupelės, kurių kiekvienos dydis prilygsta 25 centų Amerikos monetai, yra parduodamos geriausiems JAV restoranams. Kad įsitikintų, jog gaminamas šokoladas yra aukščiausios rūšies, Volšas naudojosi Filipo Padovanio (*Philippe Padovani*), anuomet Havajų *Ritz-Carltono Mauna Lani* vyriausiojo virėjo, paslaugomis. Padovanis yra nustatęs visus geriausius pasaulio šokoladus ir išrado ypač švelnų šokoladą, kuriame yra daug kakavos sviesto ir šokolado masės. Šis šokoladas pasirodė besąs toks puikus, kad 1994 m. havajietiškas aukščiausios rūšies šokoladas už *Valrhonos* buvo kone dviem doleriais brangesnis.

Ir visa tai buvo pasiekta tokiu metu, kai masiniai gamintojai (ir gamintojai masėms) galėjo didžiuotis išradę:

- Būdą įspausti šokolade hologramininius paveikslėlius
- Šokoladą, galinti išlaikyti 50–60 C temperatūrą
- „Asmeninę svorio metimo programą šokolado mėgėjams", į kurią įėjo medžiaga, vadinama „vyšnių skonio žemės riešutų sviestas"



TABLETTES NOIX DE CACAO
Par 3 .... Le Moule 5.

Džimo Volšo rūpinimasis kokybe ir tikro šokolado gamyba neabejotinai pamalonintų tokius tikrus šokolado mėgėjus kaip *uei tlatoani* Motekuhzoma, Kozimą III Medičį, kardinolą Alfonsą Rišeljė ir Samuelį Pepisą. Galbūt kurią dieną pagrindinių šokolado gamintojų pasaulis sugrįš prie prabangaus, putojančio, puikaus skonio mišinio, kuris šių gyvenimui teikė tokio neapsakomo džiaugsmo.

EPILOGAS

Iš pradžių

1994 m. pradžioje visų Jungtinės Karalystės supermarketų lentynose pasirodė nauja šokolado plytelė pavadinimu *Maya Gold*. Ji buvo patvirtinta *Fairtrade* asociacijos, kurią įsteigė *Oxfam* ir kitos grupės, kad trečiojo pasaulio šalių gamintojams (šiuo atveju Belizo kekčių majams) būtų sudarytos geresnės sąlygos prekiauti savo žaliava.

Turėtumėte pamiršti tai, kad šio produkto pavadinime esantį žodį „auksas" senovės majai sužinojo tik vėliausiu jų istorijos laikotarpiu. Turėtumėte nekreipti dėmesio į tai, jog nė vienas paveikslėlis, nupieštas ant šio spalvoto įpakavimo anaiptol nėra majų (tai Teotihuakano ir mistekų). Turėtumėte nepaisyti kartaus šio gaminio skonio (jame yra 70 proc. grynos kakavos, tačiau visiškai nėra kakavos sviesto). Ir pagaliau numoti ranka į tai, kad tarp jo prieskonių yra apelsinų ekstrakto (citrusiniai vaisiai ikikolonijinio periodo Naujajame pasaulyje nebuvo žinomi). Svarbiausia yra tai, kad *Maya Gold* yra pagamintas iš majų išaugintų kakavos pupelių – ir tie patys majai iš jų gauna nemažą pelną.

Maya Gold yra Džozefinos Feirli (*Josephine Fairley*), ilgametės žaliųjų rėmėjos, sumanymas. Jo sukūrimo istorija prasidėjo pietų Belize

XX a. devintojo dešimtmečio viduryje, kai viena Amerikos korporacija įtikino vietos kekčių majų žemdirbius pradėti auginti derlingus hibridinius kakavmedžius vietoj pusiau laukinių medžių, kurių derlių jie tradiciškai rinkdavo savo nedideliuose sklypuose. Nors išvestai ir ligoms atspariai rūšiai reikėjo daug brangių herbicidų ir pesticidų, daugelį žemdirbių suviliojo ši veikla, nes subrendusių kakavos pupelių svaras buvo įvertintas doleriu, todėl jie smarkiai įklimpo į skolas, kad kaip nors padengtų savo išlaidas.

Po keletos metų, kai nauji kakavmedžiai jau buvo pasirengę duoti derlių, pasaulinė kakavos rinka pasidarė itin nestabili. Grįžę amerikiečių pirkėjai už svarą pupelių pasiūlė vos 27 centus, kurių net nepakako derliaus nuėmimo ir prekybos išlaidoms padengti. Ankštys krito ant žemės ir puvo. Po daugiau nei dviejų tūkstantmečių majų prekyba kakava tapo praeities dalyku.

Ir tuomet įsikišo Džo Feirli. Neseniai jos įkurta *Green & Black* kompanija jau buvo prekiavusi šokolado plytelėmis, pagamintomis iš be pesticidų Afrikoje išaugintų kakavos pupelių. Su vietos majų kakavmedžių augintojų kooperatyvu ji sudarė kontraktą už svarą mokėti 48 pensus (75 centus), jei jie atsisakytų trąšų ir pesticidų. Taip majai sugrįžo į savo trijų akrų sklypus. Dabar jie jau galėjo leisti vaikus į mokyklas, o ligonius – nuvežti į toli esančias ligonines. *Green & Black* brošiūroje Džastinas Pekas (*Justino Peck*) (majų kakavmedžių augintojų asociacijos pirmininkas) rašo: „Esame dėkingi už didžiulę sėkmę, kad iki šiol tebegyvename žemėje, kurią tūkstančius metų dirbo mūsų protėviai... Su jūsų pagalba majų auksas padės mums išsaugoti mūsų aplinką ir sukurti geresnį pasaulį mūsų vaikams."

Šokolado pasaulyje tai šis tas nauja. Anglų, žemyninės Europos ir amerikiečių šokolado gamintojai gali būti geranoriški savo darbuotojų atžvilgiu, tačiau itin retai rūpinasi tiekėjais tropiniuose kraštuose, kur ir auga kakavmedžiai, kur įprasta kakavmedžių plantacijose naudoti daug chemikalų nepaisant jokių sveikatai žalingų pasekmių. *Green & Black* kerta lažybų, kad kaskart vis labiau sąmoningėjantys

šokolado mėgėjai už „etiškai korektišką" produktą neatsisakys sumokėti kiek daugiau.

Tokiu būdu šokoladas ir vėl grįžo į pradžią – pas majus, kurie įnešė nemenką indėlį, kad atsirastų vienas mėgstamiausių pasaulyje kulinarinių skanėstų. Be to, itin dera, kad šis naujausias šokolado istorijos epizodas yra susijęs su kekčių majais, mat, atrodo, kad kaip tik jie Europą supažindino su šokoladu, 1544 m. savo putoto gėrimo davę paragauti Ispanijos princui Pilypui.

Pastabos

Pirmas skyrius. Dievų maisto medis, p. 15–31

1. Dėl tikslaus naujausio kakavos biologijos ir auginimo aprašymo žr. Young 1994; daugiau naudingos informacijos šia tema pateikia Urquhart 1961.
2. Detaliai aprašyta Young 1994.
3. Stebėtinai tikslus visų kakavos ir šokolado gamybos etapų aprašymas pateiktas Presilla 2001, Cook 1963 ir Minifie 1980.
4. Cuatrecasas 1964.
5. Norintys daugiau gilintis į šią sudėtingą temą turėtų skaityti Bletter and Daly 2006, Ogata, Gómez-Pompa and Taube 2006.
6. Kaip nurodo Ogata, Gómez-Pompa ir Taube (2006), esama reikšmingų šių požymių variacijų ir tarp vadinamųjų „grynų“ criollo ir forastero rūšies populiacijų.
7. Dėl kakavos ir jos giminaičių cheminės sudėties žr. Bletter and Daly 2006:38–48.
8. Nuostabų moksliškai pagrįstą ir nuosaikų šios temos aptarimą pateikia australų dietologas Glenn Cardwell 2004.
9. Bletter ir Daly 2006:47.

Antras skyrius. Kakavos kilmė, p. 32–66

1. Justeson et al. 1985; Kelley 1987.
2. Hurst 2006.
3. Terry Powell ir Jefrey Hurst asmeniškai suteikta informacija.
4. ibid.
5. Hurst 2002.
6. Popolvuho vertimas į anglų k. iš Tedlock 1985:163.
7. Fuentes y Guzman 1932–1933 (2):330.
8. Šių atradimų aprašymą žr. M. Coe 1992:145–166.
9. Aptarta Thompson 1956.
10. Dėl klasikinio laikotarpio majų tekstų ant keramikos dirbinių ir šifravimo žr. M. Coe 1973 ir Reents-Budet 1994, taip pat daugybę pastarojo straipsnių ir knygų. Šiuo metu tai viena gyviausių majų epigrafijos ir ikonografijos sričių.
11. Stuart 1998 ir Stephen Houston asmeniškai suteikta informacija. Dėl diskusijos apie šokolado aromatizavimo dar žr. Stuart 2006.
12. McNeil, Hurst and Shater 2006.
13. Lentz 1996, Sheets 2003.
14. Stephen Houston asmeniškai suteikta informacija.
15. Ibid.
16. Balbertos radinys aprašytas Bove 1991:135–139. Jei šie molio dirbiniai tiksliai atitinka kakavos pupeles, tuomet criollo ar kažką panašaus buvo auginama Ramiojo vandenyno pakrantėse daug anksčiau prieš užkariavimą. Deja, nė vienas criollo mėginių, kurių DNR tyrė Cruz ir kt. (1995), nėra nei iš šių vietų, nei iš Sokonusko kiek toliau į šiaurės vakarus (asmeniškai suteikta Richard Whitkus informacija).
17. Nicholas Helmuth asmeniškai suteikta informacija.
18. Dėl nuodugnesnio putunų majų aptarimo žr. Thompson 1970.
19. Iki šiol nėra nei patenkinamų monografijų apie Kakastlą, nei tinkamų sienos tapybos reprodukcijų. Įvairiose ataskaitose Meksikos archeologai verčiau nepaiso akivaizdžių sąsajų su žemumų majais.
20. Cituota Scholes and Roys 1938:118. Vertimas mūsų.
21. Gómez-Pompa et al. 1990
22. Cárdenas Valencia 1937:124.
23. Cituota Tozzer 1941:95, 417 past.
24. Tozzer 1941:90.
25. Tozzer 1941:90.
26. Tozzer 1941:92.
27. Tozzer 1941:164.
28. Dennis Tedlock asmeniškai suteikta informacija.



29. Thompson 1938:602.
30. Šio ir visų kitų kolonijinių jukatekų žodynų žodžius galima rasti Barrera Vásquez 1980.
31. Baer and Merrifield 1971:209–210.
32. Popenoe 1919.
33. Fuentes y Guzmán 1932–1933 (2):97. Vertimas mūsų.

Trečias skyrius. Actekai, p. 67–104

1. Sahagún 1950–1959.
2. Durán 1964, 1967, 1971.
3. Townsend 1992 pateiktas glausta actekų istorijos ir kultūros iki mūsų dienų apžvalga. Specialiai apie actekų kakavos vartojimą žr. Paradis 1979.
4. Apie mešikų dievus žr. Miller and Taube 1992.
5. León-Portilla 1963.
6. Sahagún 1950–1959 (9).
7. Sahagún 1950–1959 (6):71.
8. Torquemada 1943 (1):117.
9. Durán 1964:134–138.
10. Durán 1964:136.
11. Durán 1964:137.
12. Durán 1964:138.
13. Hernández 1959.
14. Išsamesnė studija apie *pochteca* žr. Zantwik 1985.
15. Cituota Cooper-Clark 1938:58.
16. Kiek puodelių ar dubenėlių (*xicaltin*) šokolado gėrimo gali iš tiek išeiti? Tokius dalykus tiksliai apskaičiuoti labai sunku. Pagal ispano Kolmenero de Ledesmos (1644) receptą vienam puodeliui reikia 100 pupelių, vandens ir aromatizatorių – galbūt tai atitiktų du actekų *xicaltin*. Jei taip, tuomet Teskokano didikai kasdien išgerdavo apie 640 puodelių.
17. Torquemada 1969 (1):167.
18. Cervantes de Salazar 1936 (2):107.
19. Durand-Forest 1967.
20. Ši istorija atpasakota Cervantes de Salazar 1936 (2):107–108.
21. Ibid. Vertimas mūsų.
22. Bevardis Konkistadoras 1556:306a. Vertimas mūsų.
23. Sahagún 1950–1959 (10):93.
24. Steck 1951:275.
25. Clavigero 1780:219–220.
26. Detalesnės informacijos šia tema galima rasti S. Coe 1992.
27. Sahagún 1950–1959 (8):37–40.
28. Sahagún 1950–1959 (8):40.
29. Hernández 1959 (2):246, 305. Liaudies nuostatos, kad šokoladas turi afrodizinių savybių, buvo laikomasi įvairiais laikais. Mūsų dienomis ši savybė priskiriama vienai iš sudėtinių šokolado dalių feniletilaminui, nuotaiką keliančiai cheminei medžiagai, kuri, kaip manoma, susidaro smegenyse mylintis. Nors tai niekuomet nebuvo įrodyta, visgi tikėkimės, kad tai tiesa – vis mažiau reikės raganosių ragų ir panašių dalykų!
30. M. Martínez 1959.
31. Popenoe 1919:405.
32. Sahagún 1950–1959 (11):201.
33. Ximénez 1996:45–46; Sahagún 1950–1959 (11):202.
34. Díaz del Castillo 1982:185, SDC vertimas.
35. Las Casas 1909:552. Vertimas mūsų.
36. Sahagún 1950–1959 (9):35.
37. Durán 1967:358.
38. Cituota Thompson 1956:95.
39. Anderson et al. 1976:213.
40. Sahagún 1950–1959 (10):65.
41. Sahagún 1950–1959 (6):256.
42. Durán 1971:132.
43. Torquemada 1969:177.
44. León-Portilla 1992:92.

Ketvirtas skyrius. Netikėtas susitikimas ir pokyčiai, p. 105–122

1. Colón 1867, 1959; Morison 1963:327.
2. Apie Venecijos galerų dydį žr. Rubin de Cervin 1985:39–40.
3. Cituojama Tozzer 1941:7.
4. Morison 1963:327. Mes šiek tiek pataisėme šios garsios pastraipos vertimą.
5. Benzoni 1962:103–104. SDC vertimas.
6. Fernández de Oviedo 1959 (1):272.
7. Díaz del Castillo 1982:607–611.
8. Acosta 1590:251. Vertimas mūsų.
9. Tolesnėje diskusijoje mums labai padėjo León Portilla 1981:230–235.
10. Hernández 1959 (2):305.
11. Dávila Garibí 1939.
12. León-Portilla 1981:235.
13. Ortiz de Montellano 1990.
14. Ortiz de Montillano 1990:31.
15. Cárdenas 1913.

Penktas skyrius. Šokoladas užkariauja Europą, p. 123–174

1. Sewall 1973:380.
2. Piso 1658:197–202.
3. López de Gomara 1964:390; J. L. Martinéz 1990:492.
4. Estrada Montoy 1979:195.
5. Veryard 1701:273.
6. Colmenero de Ledesma 1644:21.
7. Maradono pokalbį perspausdino Dufour 1693:383–387.
8. Mota 1992:175–176.
9. Sánchez Rivero n.d.:1890–90.
10. Olmo 1680.
11. Villars 1868:132. Vertimas mūsų.
12. Aulnoy 1926:347. Vertimas mūsų.
13. Aulnoy 1926:344. Vertimas mūsų.
14. Aulnoy 1926:469. Vertimas mūsų.
15. Dėl kai kurių šių teorijų žr. Casati and Ortona 1990.
16. Redi 1742 (3):52–54.
17. Zacchia 1644:326. Vertimas mūsų.
18. Hibbert 1980:289.
19. Villari 1911:39.
20. Acton l932:119.
21. Acton 1932:151.
22. Hibbert 1980:296–297.
23. Villari 1911:39.
24. Esama ankstesnių šio veikalo leidimų. Mes rėmėmės Redi 1742 (3).
25. Hunt l825:ll.
26. Croce 1931:237. Vertimas mūsų.
27. Hunt 1825:122–123. Vertė Leigh Hunt.

28. Dėl diskusijos apie šias egzotiškas medžiagas ir jų naudojimą kulinarijai praeityje žr. Chase 1992:59.
29. Redi 1811:315.
30. Pateikta Redi 1811:345–346, 1 past.
31. Malaspina 1741.
32. Malaspina 1741:21–22. Vertimas mūsų.
33. Cituota Bourgaux (1) 935:107.
34. Cárdenas 1913:108–113.
35. Suárez y Peralta 1878:344, 34 past.
36. Solorzano y Pereyra 1972.
37. León Pinelo 1636. Pagal Nikita Hanvich (1992:95), Leonas Pinelia buvo Peru kreolas, persikėlęs į Ispaniją.
38. Hurtado 1645.
39. Brancatius 1664.
40. Gudenfridi 1680:73–74. Vertimas mūsų.
41. Apžvalga pateikta Bourgaux (1935).
42. Argonne 1713:8–9. Vertimas mūsų.
43. Franklin 1893:162–163. Vertimas mūsų.
44. Ibid. Vertimas mūsų.
45. Le Grand d'Aussy 1815:120.
46. Sévigné 1860:165. Vertimas mūsų.
47. Sévigné 1860:228–229. Vertimas mūsų.
48. Sévigné 1860:383. Vertimas mūsų.
49. Ibid. Vertimas mūsų.
50. Le Grand d'Aussy 1815:123.
51. Visconti 1992:50.
52. Franklin 1893:171.
53. Deitz 1989.
54. Visas mitas apie Siamo pasiuntinybę papasakotas Smithies 1986:71–80 ir Franklin 1893:170.
55. Žr. Deitz 1989.
56. Skelbiama kaip Dufour 1693 „Papildymai".
57. Blegny 1687:232.
58. Pan American Union 1937. Šis epizodas taip pat susijęs su Tomu Geidžu (žr. Thompson 1958:158).
59. Acosta 1590:251.
60. Gerard 1633:1551.
61. Huxley 1956.
62. Gualtieri 1586:10.
63. Mangetus 1687:392–394, 491.
64. Pepys 1970–1983 (1):253.
65. Hewett 1873:8–9.
66. Pepys 1970–83 (1):178.
67. Pepys 1970–83 (4):5.
68. Pepys 1970–83 (5):64.
69. Pepys 1970–1983 (5):139. „Slabbering my band" means that he has dribbled on his neck-band.
70. Pepys 1970–1983 (5):329.
71. Magalotti 1972:135. Vertimas mūsų.
72. Dunn 1979:192–195.
73. Huxley 1956:78.
74. Hughes 1672.
75. Dufour 1685:107. Prancūzų kalba Diufūro traktatas pasirodė Paryžiuje 1693.
76. Ibid:109.
77. Lister 1967:170.
78. Stubbes 1682. Ankstesnė versija, paskelbta 1662 m., vadinosi „Indėnų nektaras".
79. Stubbes 1682:18.
80. Gemelli Carreri 1727 (1):240. Ankstenis leidimas italų kalba, kuriuo mes negalėjome remtis, išėjo 1719 m. Venecijoje.
81. „Grūdinimas" – tai toks procesas, kai šokoladas, kuriuo bus glaistomi konditerijos gaminiai, kaitinamas, tada šaldomas, kad išliktų didelis kakavos sviesto kiekis.
82. Anoniminis pranešimas *The Economist*, 1993 m. rugpjūčio 7 d., p. 7.
83. Gemelli Carreri 1727 (5):180.

Šeštas skyrius. Šaltinis, p. 175–198

1. Squier 1858:377–378.
2. Arcila Fárias 1950:41. Vertimas mūsų.
3. Bonaccorsi 1990.
4. Díaz dėl Castillo 1916 (5):329–330.
5. Gasco n. d.
6. Pineda 1925.
7. Carletti 1701:91.
8. Gage 1648.
9. Geidžo biografiją žr. Thompson 1958.
10. Alegre 1959:377.
11. García de la Concepcion 1956:276. Daugiau istorinių ir ekonominių duomenų apie Gvajakvilio kakavos auginimą žr. Stevenson 1825 (2):227; Guerrero 1980; ir Chiriboya 1980.
12. García Pelaez 1971(2):37.
13. Informacijos apie kakavos auginimo ir prekybos pradžią Venesueloje galima rasti Córdova Bello n.d.: 719ff ir Arcila Fárias 1950:40ff.
14. Dampier 1906(2):93.
15. Córdova Bello n. d.:719.
16. Detalesnių žinių apie kompanijos operacijas galima rasti Córdova Bello n. d.: 719; Arcila Fárias 1950:41; ir Constant 1988:34.
17. Žr. Hemming 1987:43. Išsamus kakavos pramonės Amazonės baseine aprašymas pateikiamas Alden 1976 ir Nunes Dias 1961.
18. Acuna 1986:57. Vertimas mūsų.
19. Saint-Simon 1977:172–174.
20. Hemming 1987:211.
21. Esquemeling 1684(pt.4):99.
22. Simons 1993.
23. Harwich 1992:60–62.
24. Labat 1979:259–260. Vertimas mūsų.
25. Harwich 1992:60–62.
26. Harwich 1992:61–62.
27. Dėl kakavos kelionių po pasaulį žr. Constant 1988:48–52.
28. Reyes Vayssade 1992:140.

Septintas skyrius Šokoladas proto amžiuje, p. 199–230

1. Schivelbusch 1992.
2. Da Ponte 1985:107. Vertė Diana Reed. Vertime mes pakeitėme „Jove" į „Bakchas" kaip originale.
3. Lancisi 1971:xiv.
4. Lémery 1704:213. Ši knyga – tai jo „Traité des Aliments", išleistos Paryžiuje 1702 m., vertimas į anglų kalbą.
5. Cituojama Rimondini 1992:21.
6. Duncan 1706.
7. Anonymous 1720:46.

8. Felici 1728:8. Vertimas mūsų.
9. Baretti 1768:192.
10. Lavedán 1991:233–34. Vertimas mūsų.
11. Martínez Llopis n.d.: 355. Vertimas mūsų.
12. Saint-Simon 1974:247.
13. Martínez Llopis n.d.: 355.
14. Kany 1932:151.
15. Ibid.
16. Kany 1932:152.
17. Butterfield et al. 1975:246.
18. Livoy 1772 (1):106–108.
19. Desdevises du Dezert 1925:571.
20. Dalrymple 1777:15.
21. Bergeret de Grancourt 1895:208. Vertimas mūsų.
22. Valesio 1979:311.
23. Lewis 1971:49.
24. Cituojama Pacheco y de Leyva 1915:63.
25. Kelley 1986:300–301.
26. Plebiani 1991.
27. Anonymous 1776:246.
28. Mota 1992:377.
29. Smulkiai papasakota Mota 1992:196–198.
30. Taibo 1980.
31. Vertė grafas Ernesto Vitetti. Arizio poema pateikta Montorfano 1991:167–168. *Apici*, (Apičiai) gurmanų draugija, taip pasivadinusi pagal antikinės Romos kulinarinių knygų autorių Apicijų.
32. Morelli 1992:59.
33. Giovannini 1987:87–88.
34. Libera 1986.
35. Conrado 1794. Skaitytojai, besidomintys Neapolio šerbetais ir ledais, turėtų paskaityti David 1994:141–180; pasak jos, Konradas buvo benediktinų vienuolis, kilimo iš Lečės netoli Apulijos.
36. Salvini 1992:55.
37. Buc'hoz 1785.
38. Campan 1823:297.
39. Wolosh 1982:231, 241.
40. Diderot 1763, Pl.V.
41. Diderot 1778:785.
42. Diderot 1778:285.
43. Diderot 1778:785.
44. Besterman 1968.
45. Wolosh 1982:83–86.
46. Istorinių duomenų apie Vaito ir kitus šokolado namus ir klubus galima rasti Weinred and Hibbert 1987:961; ir Anonymous 1993.
47. Steele 1803 (1):10.
48. Weinred and Hibbert 1987:961.
49. Anonymous 1993a.
50. Weinred and Hibbert 1987:961.
51. Addison and Steele 1711:210–212.
52. Byrd 1958.
53. Morton 1986:33–34.
54. Franklin 1893:181.
55. Townsend 1791:140–141.
56. Aprašydami Markizo de Sado gyvenimą, daugiausia rėmėmės Lever 1993.
57. Versta iš Lever 1993:208.
58. Lever 1993:311.
59. Sade 1980:147.
60. Lever 1993:311.

Aštuntas skyrius. Šokoladas masėms, p. 231–260

1. Blanchard 1909.
2. Aranzadi 1920:169–173.
3. Lingua 1989.
4. Mangin 1862.
5. Harwich 1992:130–131.
6. Apie šias kvakerių šeimas ir jų gamybos įmones žr. Hanvich 1992:162ff. Apie Džozefą Frajų ir jo įpėdinius žr. Anonymous 1910.
7. Freeman 1989:90.
8. Fuller 1994:147.
9. Hirst 1993:29.
10. Saint-Arroman 1846:83–87.
11. Riant 1875:90–91.
12. Anonymous 1872:113–114.
13. Harwich 1992:164–167.
14. Crespi 1890.
15. Chesterton 1914:224.
16. Reyes Vayssade 1992:136.
17. Casati and Ortona 1990. Duomenų iš šveicariško šokolado istorijos žr. Rubin 1993:17–20; Cook 1963:117–119; Reyes Vayssade 1992:82–88; ir Harwich 1992:137–138,172ff.
18. Cook 1963:117.
19. Geras „kriauklės“ ir jos veikimo aprašymas pateiktas Minifie 1980:117–128.
20. Snavely 1957 pateikta daug detalių žinių apie Heršio gyvenimą ir veiklą. Autorius buvo jo darbuotojas ir giminaitis. Dar žr. Young 1984:681.
21. Anonymous 1926.
22. Medero 1995.
23. Fuller 1994:33.
24. Young 1984:681.
25. Hirst 1993:26.
26. Tai detaliai aprašo Cook 1963 ir Minifie 1980.
27. Anonymous 1993b.
28. Petkanas 1987:24–28.
29. Ibid.
30. Blythman 1991.
31. Ibid.
32. Aprašydami aukščiausios rūšies Havajų šokoladą rėmėmės Fabricant 1994.

Bibliografija

Acosta, Jose de, 1590. *Historia natural y moral de los Indias.* Seville.

Acton, Harold, 1932. *The Last Medici.* London: Faber and Faber.

Acuna, Cristobal de, 1986. „Nuevo descubrimiento dėl Gran Río del Amazonas en el ano 1639." In *Informes de Jesuitas en el Amazonas,* by Francisco de Figueroa et al. Iquitos, Peru: Monumenta Amazonica.

Addison, Joseph, and Richard Steele (eds.), 1711 *The Spectator* 54. London.

Alden, Daniel, 1976. The significance of cacao production in the Amazon during the late Colonial period: an essay in comparative economic history. *Proceedings of the American Philosophical Society* 120, 2. Philadelphia.

Alegre, Francisco Javier, 1959. *Historia de la Provincia de la Compania de Jesus de Nueva Espana* 3, bks. 7–8 (1640–1675). Rome: Institutum Historicum

Anderson, Arthur J. O., Francis Berdan, and James Lockhart, 1976. *Beyond the Codices: The Nahua View of Colonial Mexico.* Berkeley and Los Angeles: University of Califomia Press

Anonymous, 1720. *Review of Histoire naturelle du cacao et du sucre* by de Caylus, *in Journal des Savants,* January 1720. Paris.

Anonymous, 1776. *Letters from Italy,* vot. 2. London: Edward and Charles Dilly.

Anonymous [„A Boston Lady"], 1872. *The Dessert Book.* Boston: J. E. Tilton and Co.

Anonymous, 1910. „Fry." *Encyclopedia Britannica,* llth edn, 11:270. New York.

Anonymous, 1926. *The Story of Chocolate and Cocoa.* Hershey, Penna: Hershey Chocolate Corporation.

Anonymous, 1993a. „White's Club: toffs' museum." *The Economist,* 10 July 1993:55.

Anonymous, 1993b. *The Chocolate Report (The Cookbook Review).*Cambridge, Mass.

Anonymous Conqueror, 1556. *Relatione di Alcune Cose della Nuova Spagna, e della gran citta di Temestitan Messico.* Venice: Ramusio Giunti.

Aranzadi, T. de, 1920. „La pierre a chocolat en Espagne." *Revue d'Ethnographie et des traditions Populaires* 1: 169–173. Paris.

Arcila Farías, Eduardo, 1950. *Comercio entre Venesuela y México en los Siglos XVI y XVII.* Mexico City: EI Colegio de México.

Argonne, Bonaventure d', 1713 Mélanges *d'histoire et de littérature.* Paris: Glaudė Prudhomme.

Aulnoy, Mme D', 1926. *Relation du voyage d'Espagne.* Paris: C. Klincksieck.

Baer, Phillip, and William R. Merrifield, 1971. Two *Studies on the Locandones of Mexico.* Norman: University of Oklahoma Press.

Baretti, Joseph, 1768. *An Account of the Manners and Customs of Italy.* London: T. Davies.

Barrera Vásquez, Alfredo, 1980. *Diccionario Maya Cordemex.*Mexico City: Ediciones Cordemex.

Benzoni, Girolamo, 1962. *Storia del Mondo Nuovo.* Facsimile of 1575 edition. Graz: Akademische Druck- u. Verlagsanstalt.

Bergeret de Grancourt, Pierre-Jacques-Onésyme, 1895. *Journal inedit d'un voyage enltalie 1773–1774.* Paris: Société des antiquaries de l'Ouest.

Besterman, Theodore (ed.), 1968. *Voltaire's Household Accounts, 1760–1778,* Geneva: Institut et Musée Voltaire.

Blanchard, R., 1909. „Survivances ethnographiąues au Mextque." *Journal de la Société des Américanistes,* n.s., 6. Paris.

Blegny, Nicolas de, 1687. *Le Bon Usage du Thé, du Caffé et du Chocolat.* Paris: Estienne Michallet.

Bletter, Nathaniel, and Douglas C. Daly, 2006. „Cacao and its relatives in South America." Iš McNeil (ed.) 2006:31–68.

Blythman, Joanna, 1991. „Older than the Aztecs, as complex as claret." *Independent,* 14 September 1991:33. London.

Bonaccorsi, Nélida, 1990. *EI trabajo obligatorio indígena en Chiapas, siglo XVI.* Mexico City: UNAM.

Bourgaux, Albert, 1935. *Quatres Siecles d'histoire du cacao et du chocolat.* Brussels: Office International du Cacao et du Chocolat.

Bove, Frederick J., 1991. „The Teotihuacan-Kaminaljuyu-Tikal connection: a view from the South Coast of Guatemala." Iš *Sixth Palanque Round Table 1986,* ed. Virginia M.Fields, 135–142.

Brancatius [Brancaccio], 1664. *De chocolatis potu diatribe.* Rome.

* Buc'hoz, Joseph Pierre, 1785. *Dissertation* sur le *tabac, le café, le cacao et le thé.* Paris.

Butterfield, L. H., M. Friedlander, and M. J. Kline, 1975. *The Book of Abigail and John.* Cambridge: Harvard University Press.

Brenner, Joël Glenn, 1999. *The Emperor of Chocolate: Inside the Secret World of Hershey and Mars.* New York: Random House.

Byrd, William, 1958. *The London Diary (1717–1721) and Other Writings.* New York: Oxford University Press.

Campan, Mme, 1823. *Memoire sur la vie privée de Marie Antoinette.* London: Henri Colburn and Co.

Cárdenas, Juan de, 1913. *Primera parte de los problemas y secretos maravilfasos de los Indias.* Mexico City: Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología.

Cárdenas Valencia, Francisco de, 1937. *Relacíon historial eclesiástica.* Mexico City: Antigua Librería Robredo.

Cardwell, Glenn, 2004. Chocolate & Health. PDF adresas internete www.glenncardwell.com/articles/Chocolate_report.pdf

Carletti, Francesco, 1701. *Ragionamenti di Francesco Carletti Fiorentino sopra le cose da lui veduta ne' suoi viaggi.* Florence: Giuseppe Manni.

Casati, E., and G. Ortona, 1990. *Il Cioccolato.* Bologna: Calderini.

Cervantes de Salazar, Francisco, 1936. Crónica *de Nueva Espana.* 1 vols. Mexico City: Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía.

Chase, Holly, 1992. „Scents and sensibility." Iš *Spicing Up the Palate: Studies of Flavourings – Ancient and Modern (Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992)* 52–62. London: Prospect Books.

Chesterton, G. K., 1914. *The Flying Inn.* New York: John Lane.

Chiriboya, Manuel, 1980. Jornaleros *y gran proprietarios en 135 anos de explicación cacaotera (1790–1925).* Quito: Consejo Provincial de Pichincha.

Clavigero, Francesco Saverio, 1780. *Stories Antica del* Messico. 2 vols. Cesena.

Coe, Michael D., 1973. *The Maya Scribe and His World.* New York: Grolier Club.

Coe, Michael D., 1992. *Breaking the Maya Code.* London and New York: Thames and Hudson.

Coe, Sophie D., 1992. „Chocolate: not the flavor but the flavored." Iš *Spicing Up the Palate: Studies of Flavourings – Ancient and Modem* (Proceedings *of the Oxford* Symposium on Food and *Cookery 1992)* 63–66. London: Prospect Books.

Coe, Sophie D., 1994. *America's First Cuisines.* Austin: University of Texas Press.

Colmenero de Ledesma, Antonio, 1644. *Chocolata Inda Opusculum.* Nuremberg: Wolfgang Enderi.

Colón, Ferdinando [Fernando], 1867. *Vita di Cristoforo Colombo.* London: Dulan and Co.

—, 1959. *The Life of Admiral Christopher Columbus by His Son Ferdinand.* New Brunswick: Rutgers University Press.

Constant, Christian, 1988. *Le Goût de la vie: le chocolat.* Paris: Nathan.

Cook, L. Russell, 1963. *Chocolate Production and Use.* New York: Magazines for Industry, Inc.

Cooper-Clark, James, 1938. *Codex Mendoza.* 3 vols. London: Waterlow and Sons Ltd.

Córdova Bello, Eleazar, n. d. *Historia de Venesuela: Época Colonial,* primera parte. Caracas: Ediciones Edima.

Corrado, F. Vincenzo, 1794. *La Manovra della Cioccolata e del Caffè.* 2nd edn. Naples: Nicola Russo.

Crespi, Alfred J. H., 1890. „Cocoa and chocolate." *The Gentelman's Magazine,* October 1890:371–380.

Croce, Benedetto, 1931. *Nuovi Saggi sulla letteratura italiana del Seicento.* Bari.

Cruz, Martene de la, Richard Whitkus, Arturo Gómez-Pompa, and Luis Mota-Bravo, 1995. „Origins of cacao cultivation." *Nature* 375 (6532):542–543.

Cuatrecasas, Jose, 1964. „Cacao and its allies. A taxonomic revision of the genus Theobroma." *Contributions from the United States National Herbarium* 35, part 6. Washington, D.C.

Dalrymple, William, 1777. *Travels through Spain and Portugal in 1774.* London: J. Almon.

Dampier, William, 1906. *Dampier's Voyages,* ed. John Masefield. London: E. Grant Richards.

Da Ponte, Lorenzo, 1985. *Cosi fan tutte.* Libretto CD album translated by, Diana Reed, 107. London: Decca (Éditions l'Oiseau-Lyre).

David, Elizabeth, 1994. *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices.* London: Michael Joseph.

Dávila Garibí, Ignacio, 1939. *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y de otros que con él se relocionan.* Mexico City: Emilio Pardo y Hijos.

Deitz, Paula, 1989. „Chocolate pots brewed ingenuity." *New York Times,* 19 February 1989:38.

Desdevises du Dezert, G., 1925. „La société espagnole au XVIII' Siecle." *Revue Hispanique* 64. Paris.

Díaz del Castillo, Bernal, 1916. *The True History of the Conquest of New Spain,* trans. and ed. Alfred P. Maudslay. 5 vols. London: Hakluyt Society.

—, 1982. *Historia verdadera de la conauista de la Nueva Espana.*Madrid: Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo.

Diderot, Denis (ed.), 1763. Recueil de *planches, sur les sciences, les arts libéraux, et les arts méchaniques, avec leur explication* 3. Paris.

Diderot, Denis (ed.), 1778. *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, dès arts et des métiers.* Geneva: Jean-Léonard Pellet.

Dufour, Philippe Sylvestre, 1685. *The Manner of Making Cofee, Tea, and Chocolate As It Is Used by Most Parts of Europe, Asia,Africa and* America, With Their Virtues. London: William Crook.

—, 1693, *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé' et du chocolat.* The Hague: Adrian Moetjens.

Duncan, Daniel, 1706. *Wholesome Advice Against the Abuse of Hot Liaquors, Particulariy of Coffee, Chocolate, Tea, Brandy, and Strong-Waters.* London: M. Rhodes and A. Bell.

Dunn, Richard S., 1979. *The Age of Religious Wars, 1559–1715.* 2nd edn. New York and London: W. W. Norton.

Durán, Fray Diego, 1964. *The Aztecs,* translated by Fernando Horcasitas and Doris Heyden. New York: Orion Press.

—, 1967. *Historia de las Indias ae Nueva Espana e Islas de la Tierra Firme.* 2 vols. Mexico City: Porrúa.

—, 1971. *Book of the Gods and Rites and the Ancient Calendar.* Norman: University of Oklahoma Press.

Durand-Forest, Jacqueline de, 1967. „El cacao entre los aztecas." *Estudios de Cultura Náhuatl* 7:155–181. Mexico City.

Esquemeling, John, 1684. *Bucaniers of* America. London: William Crook.

Estrada Monroy, Agustín, 1979. *El mundo k'ekchi' de la Vera-Paz.*Guatemala City: Editorial del Ejercito.

Fabricant, Florence, 1994. „It's time to say Aloha to a new chocolate." *New York Times, 11* May 1994, Section C: l, 6.

Felici, Giovanni Batista, 1728. *Parere Intorno all'uso della Cioccoiata.* Florence: Giuseppe Manni.

Fernández de Oviedo, Gonzalo, 1959. *Historia natural y general de las Indias.* (Biblioteca de Autores Espanoles, vols. 117–121). Madrid: Atlas.

Franklin, Alfred, 1893. *La Vie privée d'autrefois: le caféé, le thée et le chocolat.* Paris: Plon.

Freeman, Sarah, 1989. *Mutton and Oysters.* London: Victor Gollancz.

Fuentes y Guzman, Antonio, 1932–1933. *Recordacidn Florida.* 2 vols. Guatemala City: Biblioteca „Goathemala."

Fuller, Linda K., 1994. *Chocolate Fads, Folklore, and Fantasies.* New York and London: Harrington Park Press.

Gage, Thomas, 1648. *The English-American, His Travail by Land and Sea, or a New Survey of the*West *Indies.* London.

Garciá de la Concepción, Joseph, 1956. *Historia Belemítica.* Guatemala City: Biblioteca „Goathemala."

Garciá Pelaez, Francisco de Paula, 1971. *Memorios para la historia del Antiguo Reino de Guatemala.* 2 vols. Guatemala City: Sociedad de Geografia e Historia.

Gasco, Janine n.d. „The social and economic history of cacao cultivation." Paper presented at „Chocolate, Food of the Gods" conference, Hofstra University, December 1988.

Gemelli Carreri, Giovanni Francesco, 1727. *Voyage du tour du monde.* 8 vols. Paris: Etienne Ganeau.

Gerard, John, 1633. *The Herball or Generall Historie of Plantes.* London.

Giovannini, Francésco, 1987. *La Tavola degli Anziani: I Pranzi di Palazzo nella Lucca del '700.* Lucca: Maria Pacini Fazzi Editore.

Gómez-Pompa, Arturo, José Salvador Flores, and Mario Aliphat Fernández, 1990. „The sacred cacao groves of the Maya." *Latin American Antiquity* l (3): 247–257.

Graves, Charles, 1963. *Leather Armchairs. The Chivas Regai Book of London Clubs.* London: Cassell and Company Ltd.

Gualteri, Guido, 1586. *Relationi della venuta degli ambasciatori giaponesi.* Rome: Francesco Zannetti.

Gudenfridi, Giovanni Batista, 1680. *Differenza tra ii cibo e ii cioccolate.* Florence: Condotta.

Guerrero, Andrés, 1980. *Los oligarcas dèl cacao.* Quito: El Conejo.

Harwich, Nikita, 1992. *Histoire du chocolat.* Paris: Editions Desjonquéres.

Hemming, John, 1987. *Amazon Frontier.* Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
Hernández, Francisco, 1959. *Obras completas.* 5 vots. Mexico City: UNAM.
Hewett, Charles, 1873. *Cocoa: Its* Growth *and Culture, Manufacture, and Modes of Preparation for the Table.* London: Spon.
Hibbert, Christopher, 1980. *The House ofthe Medici: Its Rise and Fall.* New York: Morrow Quill Paperbacks.
Hirst, Christopher, 1993. „Choc Treatment." *The Independent Magazine,* 10 April 1993: 26–29. London.
Hughes, William, 1672. *The American Physician.* London: William Crook.
Hunt, Leigh, 1825. *Bacchus in Tuscany: A Dithyrambic Poem form the Italian of Francesco Redi, with Notes Original and Select.* London: John and H. L. Hunt.
Hurtado, Tomás, 1645. *Chocolate y tabaco. Ayuno eclesiástico y natural.* Madrid: Francisco García, Impresor del Reyno.
Huxley, Gervas, 1956. *Talking óf Tea.* Ivyland, Penna: John Wagner and Sons.
Justeson, John S., William M. Norman, Lyle Campbell, and Terrence Kaufman, 1985. *The Foreign Impact on Lowland Mayan Language and Script.* New Orleans: Tulane University, Middle American Research Institute (publication 53).
Kany, Charles E., 1932. *Life and Manners in Madrid 1750–1800.* Berkeley: University of California Press.
Katz, S.H., M. L.Hediger, and L. A.Valleroy, 1974. „Traditional maize processing techniques in the New World." *Science* 184:765–773.
Keiley, David H., 1987. „Culture history and linguistics in Mesoamerica." *The Quarterly Review of Archaeology* 7 (3-4):12–13.
Kelley, J. N. D., 1986. *The Oxford Dictionary of the Popes.* Oxford: Oxford University Press.
Kerouac, Jack, 1950. *The Dharma Bums.* London: Andre Deutsch. 1958 New York: The Viking Press.
Labat, Jean-Baptiste, 1979. *Voyage aux Îles de l'Amérique.* Paris: Seghers.
Lancisi, Giovanni Maria, 1971. *De subitaneis mortibus (On Sudden Deaths).* New York: St John's University Press.
Las Casas, Fray Bartolomé de, 1909. *Apologética historia de las Indias.* Madrid: Nueva Biblioteca de Autores Espanoles.
Lavedán, Antonio, 1991. *Tratado de los usos, abusos, propriedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate.* Almarabe.
Le Grand d'Aussy, Pierre Jean-Baptiste, 1815. *Histoire de la vie privée des Francais.* Paris: Laurent-Beaupré.
Lémery, Louis, 1704. A Treatise *of Foods.* London: John Taylor.
León Pinelo, Antonio de, 1636. Questión moral si *la bebida del chocolate quebranta ei ayuno* eclesiástico. Madrid: Viuda de Juan Gonzalez.
Lentz, David L. et al. 1996. „Foodstuffs, forests, fields and shelter: a paleoethnobotanical analysis of vessel contents from Cerén site, El Salvador." *Latin American Antiquity* 7(3):247–262.
León-Portilla, Miguel, 1963. *Aztec Thought and Culture.* Norman: University of Oklahoma Press.
— 1981. „Otro testimonio de aculturacion hispanoindigena." *Revista Espanola de Antropología Americana* 11: 220–243. Madrid.
— 1992. *Fifteen Poets of the Aztec World.* Norman and London: University of Oklahoma Press.
Lever, Maurice, 1993. *Sade: A Biography.* New York: Farrar, Strauss and Giroux.
Lewis, Wilmarth S. (ed.), 1971. *Horace Walpole's Correspondence with Sir Horace Mann and Sir Horace Mann the Younger,* vol. 9. New Haven: Yale University Press.
Libera, Felici, 1986. *L'Arte della Cucina.* Bulogna: Arnaldo Forni.
Lingua, Paolo, 1989. *La Cucina degli Genovesi.* Padua: Franco Muzzio Editore.
Lister, Martin, 1967. A *Journey to Paris in the Year 1698.* Urbana: University of Illinois Press.
Livoy, P. Bamabite De, 1772. *Voyage D'Espagne Fait en L'Année.* 1755. 2 vols. Paris: Costard.
López de Gomara, Francisco, 1964. *Cortés. The Life of the Conqueror by His Secretary,* trans. and ed. by Lesley Bird Simpson. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.
MacLeod, Barbara n.d. *Deciphering the Primary Standard Sequence.*
Ph.D. thesis, 1990, University of Texas at Austin.
Magalotti, Lorenzo, 1972. Relationi D'Inghilterra 1668 *e 1688.* Florence: Leo S. Olachki Editore.
Malaspina, Marcelio, 1741. *Saggi di Poesie Diverse.* Florence: Bernardo Paperini. Mangetus, John, 1687. *Pharmacopoeia Schrödero-Hoffmanniana.* Cologne: Philip Andreae.
Mangin, Arthur, 1862. *Le Cacao et le Chocolat.* Paris: Guillaumin et Cie.
Martínez, José Luis, 1990. *Hernán Cortés.* Mexico City: Fondo de Cultura Económica. Martínez, Maximino, 1959. *Plantos útiles de la flora* mexicana. Mexico City: Ediciones Botas.
Martínez Llopis, Manuel n.d. *Historia de la gastronomia espanola.* Madrid: Editora Nacional.
McNeil Cameron L. (ed.), 2006. *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao.* Gainesville: University Press of Florida.



McNeil Cameron L., W. Jeffrey Hurst, and Robert J. Sharer, 2006. „The use and representation of cacao during Classic Period of Copan, Honduras." Iš McNeil (ed.) 2006:224–252.

Medero, Enrique, 1995. „Reliquias eléctricas." *Sol y Son* 1: 35–39. Havana.

Miller, Mary E., and Kari Taube, 1992. *The Gods and Symbols of Ancient Mexico and the Maya: An Illustrated Dictionary of Mesoamerican Religion*. London and New York: Thames and Hudson.

Minifie, Bernard, W., 1980. *Chocolate, Cocoa and Confectionary*. Westport, Conn.: AVI Publishing Company.

Molina, Alonso, 1571. *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*. Mexico City: Antonio de Spinola.

Montorfano, Emilio,1991. *L'uovo di Colombo*. Milan: Terziaria.

Morelli, Roberto, 1982. „Antonio Nebbia un singolare cuoco settecentesco." *Appunti di Gastronomia* 8. Milan.

Morison, Samuel E., 1963. *Journals and Other Documents on the Life and Voyages of Christopher Columbus*. New York: Heritage Press.

Morton, Marcia and Frederic, 1986. *Chocolate: An Illustrated History*. New York: Crown Publishers.

Mota, Ignacio H. de la, 1992. *El libro del chocolate*. Madrid: Ediciones Piramide.

Nunes Dias, Manuel, 1961. *O cacau luso-brasileno na economia mundal – subsidios para a sua historia*. Lisbon: Studia.

Ogata, Nisao, Arturo Gómez-Pompa, and Karl A. Taube, 2006. „The domestication and distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics." Iš McNeil (ed.) 2006:69–89.

Olmo, Joseph del, 1680. *Relación histórica del Auto General de Fé, que se celebró en Madrid este Ano del 1680*. Madrid: Roque Rico de Mirando.

Ortiz de Montellano, Bernard R., 1990. *Aztec Medicine, Health, and Nutrition*. New Brunswick: Rutgers University Press.

Pacheco y de Leyva, Enrique, 1915. *El cónclave de 1774 a 1775*. Madrid: Imprenta Clásica Espanola.

Pan-American Union, 1937. „Cocoa." *Commodities of Commerce Series* 18. Washington D.C.

Paradis, Louise I., 1979. „Le cacao précolombien: monnaie d'échange et breuvage des dieux." *Journal d'agriculture traditionelle et de botanique* 26 (3–4): 181–99. Paris.

Pepys, Samuel, 1970–1983. *The Diary of Samuel Pepys*, ed. Robert Latham and William Matthews. 11 vols. Berkeley: University of California Press. London: Bell and Hyman.

Petkanas, Christopher, 1987. „Very serious about chocolate." M, July 1987: 24–28: New York.

Pineda, Juan de, 1925. *Descripcion de la Provincia de Guaternala. Anolesde la Sociedad de Geografía e Historia* 1(4). Guatemala City.

Piso, G., 1658. *De Indiae utriusque* re naturali et medica. Amsterdam: Elzevir.

Plebiani, Tiziana, 1991. *Cioccolata: La Befanda degli Dei Forastieri*. Venice: Centro Internazionale della Grafica di Venezia.

Popenoe, Wilson, 1919. Batido and other Guatemalan beverages prepared from cacao." *American Anthropologist* n.s., 21:403–409.

Redi, Francesco, 1742. *Opere di Francesco Redi*. 5 vols. Venice: Eredi Hertz.

—, 1811. *Opere*. Milan: Clasici Italiani.

Reents-Budet, Dorie, 1994. *Painting the Maya Universe*. Durham and London: Duke University Press.

Reyes Vayssade, Martin (ed.), 1992. *Cacao: historia, economia e cultura*. Mexico City: Comunicación y Ediciones Tlacuilo.

Riant, A., 1875. *Le Café, le Chocolat, le Thé*. Paris: Librairie Hachette et Cie.

Rimondini, Giovanni, 1992. „Cucina per l'impotente." *La Gala*, October 1992, Anno XI, no. 93.

Robert, Hervé, 1990. *Les Vertus therapeutiques du chocolat*. Paris: Editions Artufen.

Rosenthal, Elizabeth, 1992. „Headache? You skipped your coffee." *New York Times*, 15 October 1992, section A:18.

Rubin, Cynthia Elyce (ed.), 1993. *Bread and Chocolate: Culinary Tradirions of Switzerland*. New York: published by author.

Rubin de Cervin, G. B., 1985. *La flotta di Venera*. Milan: Automobilia.

Sade, Donatien Alphonse Francois, marquis de, 1980. Lettres *et mélanges littéraires*. Paris: Editions Broderie.

Sahagún, Fray Bernardino de, 1950–1959. *General History of the Things of New Spain*. Trans. from the Nahuatl by Arthur J. O. Anderson and Charles E. Dibble. 12 vols. Santa Fe: School of American Research and University of Utah.

Saint-Arroman, A., 1846. *Coffee, Tea and Chocolate: Their Influence upon the Health, the Intellect, and the Moral Nature of Man*. Philadelphia: Townsend Ward.

Saint-Simon, Louis de Rouvray, duc de, 1974. Mémoires 1692–1694. Paris: Editions Ramsay.

Saint-Simon, Louis de Rouvray, duc de, 1977. *Mémoires 1695–1699*. Vol. 2. Paris: Editions Ramsay.

Salvini, Riccardo, 1992. Feste Romane. *Appunti di gastronomia* 9.

Sanchez Rivero, Angel (ed.) n.d. *Viaje de Cosme de Médicis por Espana y Portugal* (1668–1669). Madrid: Sucesores de Rivadeneyra.



Schivelbusch, Woifgang, 1992. *Tastes of Paradise.* New York: Pantheon.

Scholes, France V., Rubio Mané, and Eleanor B. Adams, 1938. *Documentos para la Historia de Yucatán*, Vol. 2: La Iglesia *en* Yucatán, 1560–1610. Mèrida: Carnegie Institution of Washington and Diario de Yucatan.

Sévigné, Mme. De, 1860. *Lettres.* 2 vols. Paris: Firmin Didot Frêres, Fils et Cie.

Sheets, Payson, 2003. „Commpnly good food among commoners: growing and consuming food in ancient Cerén." *Expedition* 45(2):17–21.

Sewall, Samuel, 1973. *The Diary of Samuel Sewall.* New York: Farrar Straus and Giroux.

Simons, Marline, 1993. „Nantes journal. Unhappily, port confronts its past: slave trader." *New York Times,* International edn, 17 December 1993.

Smithies, Michael (ed.), 1986. *The Discourses at Versailles of the First Siamese Ambassadors to France 1686–1687.* Bangkok: The Siam Society.

Snavely, Joseph Richard, 1957. *An Intimate Story of Milton S. Hershey.* Hershey, Penna: Hershey Chocolate Corporation.

Solorzano y Pereyra, Juan de, 1972. Política indiana. Biblioteca de Autores Espanoles, 252. Madrid: Atlas.

Squier, Ephraim G., 1858. The States of Central America. New York: Harper and Bros.

Steck, Francis Borgia, 1951. *Motolinía's History of the Indians of New Spain.* Washington: Academy of American Franciscan History.

Steele, Richard [„Isaac Bickerstaff"], 1803. The Tatler 1. Philadelphia, Penna.

Stevenson, William B., 1825. *A Historical and Descriptive Narrative of Twenty Years' Residence in South America.* 2 vols. London: Hurst, Robinson and Co.

Stuart, David, 1988. „The Río Azul cacao pot: epigraphic observations on the function of a Maya ceramic vessel." Antiquity 62:153–157.

—, 2006. „Refferences to cacao on Classic Maya drinking vessels." Iš McNeil (ed.): 184–201.

Stubbes, Henry, 1682. *The Natural History of Coffee, Thee, Chocolate, and Tobacco.* London: Christopher Wilkinson.

Suárez de Peralta, Juan, 1878. *Noticias históricas de la Nueva Espana.* Madrid: Manuel G. Hernandez.

Taibo, Paco Ignacio I, 1981. *Breviario del Mole Poblano.* Mexico
City: Editorial Terra Nova.

Tedlock, Dennis (transl. and ed.), 1985. Popol Vuh. New York: Simon and Schuster.

Thompson, J. Eric S., 1938. „Sixteenth and seventeenth century reports on the Chol Mayas." *American Anthropologist* n.s., 40:584–604.

—, 1956. „Notes on the use of cacao in Middle America." *Notes on Middle American Archaeology and Ethnology* 128: 95–116. Cambridge, Mass.: Carnegie Institution of Washington.

—, 1958. *Thomas Gage's Travels in the New World.* Norman: University of Oklahoma Press.

—, 1970. *Maya History and Religion.* Norman: University of Oklahoma Press.

Timbs, John, 1866. *Club Life in London.* London: Richard Bentley.

Torquemada, Juan de, 1943. Monanquía indiana. Mexico City: Salvador Chavez Hayhoe.

—, 1969. *Monarquía indiana. 2* vols. Mexico City: Porrúa.

Townsend, Joseph, 1791. A *Journy through Spain in the Years 1786 and 1787.* London: C. Dilly.

Townsend, Richard F., 1992. *The Aztecs.* London and New York: Thames and Hudson.

Tozzer, Alfred M., 1941. *Landa's Relación de las Cosas de Yucatán. Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Harvard University,* 18. Cambridge, Mass.

Urquhart, D. H., 1961. *Cocoa.* London: Longmans, Green and Co.

Valesio, Francesco, 1979. *Diario di Roma 6.* Milan: Longonesi.

Veryard, E., 1701. *An Account of Divers Choice Remarks Taken in a Journey through the Low-Countries, France, Italy, and Part of Spain.* London: S. Smith and B. Walford.

Villari, Luigi, 1911. „Medici." *Encydopedia Britannica,* llth edn, 18:31–41. New York.

Villars, Marie de, 1868. *Lettres de Madame de Villars á Madame de Coulanges.* Paris: Henri Plon.

Visconti, Primi, 1992. *Memorie di un avventuriero alla Corte di Luigi XIV.* Palermo: Sellerio.

Weinreb, Ben, and Christopher Hibbert (eds.), 1987. *The London Encyclopedia.* London: MacMillan.

Woloch, Isser, 1982. *Eighteenth-century: Europe: Tradition and Progress, 1715–1789.* New York: W. W. Norton and Co.

Ximénez, Francisco, 1888. *Cuatro libros de la naturaleza.* Mexico City: Secretaría de Fomento.

Young, Allen M., 2007. *The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao.* Revised and expanded edition. Gainesville: University Press of Florida.

Young, Gordon, 1984. „Chocolate, food of the gods." *National Geographic* 166 (5): 664–687. Washington.

Zacchia, Paolo, 1644. *De' Mali Ripochondriaci.* Rome: Vitale Mascardi.

Zantwijk, Rudolf A. van, 1985. *The Aztec Arrangement.* Norman: University of Oklahoma Press.

Iliustracijų sąrašas

Rodyklė

Turinys

Coe, Sophie D.
Co-32 Tikroji šokolado istorija / Sophie D. Coe, Michael D. Coe; iš anglų kalbos vertė Kristina Gudelytė. – Vilnius: Mintis, 2007. – 280 p., [4] iliustr. lap.: iliustr.
Bibliogr.: p. 267–272. – R-klė: p. 274–276.
ISBN 978-5-420-01629-9

Knygoje archeologiniu, botaniniu ir socialiniu-ekonominiu aspektu atskleidžiama stebėtinai ilga ir intriguojanti „dievų maisto" istorija, prasidėjusi Meksikos džiunglėse prieš 4000 metų. Vėliau šokoladas, actekų naudotas kaip valiuta, per Ispaniją pasiekė ir Europos krantus bei greitai tapo mėgstamiausiu aristokratų gėrimu. XIX a. dėl industrializacijos ir masinės gamybos šis gėrimas prarado jį gaubusią mistinę aurą... Kol mūsų laikais buvo iš naujo įvertintas.

UDK 663.9+633.7+641.5](091)

Sophie D. Coe, Michael D. Coe
TIKROJI ŠOKOLADO ISTORIJA

Redaktorė *Dangirutė Giedraitytė*
Projekto dailininkė *Marija Mikulskienė*
Meninis redaktorius *Romas Dubonis*
Maketavo *Danutė Navickienė*

Leidykla „Mintis", Z. Sierakausko g. 15, LT-03105 Vilnius
Spaustuvė UAB „ARX Baltica", Veiverių g. 142 b, LT-46353 Kaunas

Kaina sutartinė

Tamsiai rudos spalvos, maloniai karstelėjusio skonio, chemiškai sudėtinė medžiaga, mūsų vadinama šokoladu, menkai teprimena minkštame apyvaisyje įspaustas kakavmedžio sėklas, iš kurių jis gaminamas.
Kam apskritai galėtų šauti į galvą mintis, kad iš jų galima pagaminti šokoladą?

Laikausi šokoladinės dietos, kuriai, man regis, turėčiau būti dėkinga dėl savo sveikatos. Tiesa, nevartoju jo be proto ar apdairumo. Atrodytų, kad mano temperamento žmogui apskritai ne itin derėtų jį vartoti. Tačiau jis toks mielas ir skanus. Ruošiu jį namuose, todėl jis niekuo negali man pakenkti. Neretai pagalvoju, kad jei man tektų laimė dar kartą jus pamatyti, aš priversčiau jus nuolatos jį vartoti ir jūs prisipažintumėte, kad sveikatai negali būti nieko geresnio. Tai tikra šokolado panegirika!

Iš *Mari de Vilar*, Prancūzijos ambasadoriaus žmonos, laiško draugui, 1680.

„Tikroji šokolado istorija", kurią parašė antropologė, maisto istorikė Sofi Ko ir jos vyras, antropologijos profesorius emeritas Maiklas Ko, sužavėjo daugybę saldumynų mėgėjų ne tik įdomios ir patikimos informacijos gausa, bet ir sklandžiu pasakojimu, patraukliomis iliustracijomis.

Dovana smalsiems gurmanams – knyga ir saldainių rinkinys „Šokolado istorija" vienoje pakuotėje!

Rekomenduoja saldainių fabrikas 

ISBN 978-5-420-01629-9
